

okolada i karamel rajska kombinacija



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 375 g istopljenog putera
- 2,5 šolje šećera
- 3 šolje brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 3 kašike kakao
- 1200 g zasladjenog mleka
- 90 g putera,
- 6 kašika sirupa, Golden Syrup

Priprema

Izmiksaj puter i šećer dok ne dobiju svetlu boju.

Dodaj brašno, prašak za pecivo i kakao.

Dodaj brašno, prašak za pecivo i kakao

Pritisni testo u tepsiju koja je obložena papirom za pečenje.

Peci na 180 stepeni celzija, 45 minuta. Izvadi iz rerne i ostavi da se hladi, 15 minuta.

Karamel: 1200 grama, 3 konzerve zasladjenog kondenzovanog mleka, 90 grama putera, 6 kašika sirupa, Golden

Syrup, tj. Melase. Izmešajte ova tri sastojka.

Sipajte na ohladjen kolac

Vratite nazad u rernu 10 do 15 minuta. Pocece da tamni na ivicama i da 'cvrci '. Izvadi iz rerne i ohladi 15 minuta.

Premaz od cokolade: Posle 5 minuta pospi komadicima tamne cokolade. Vruca smesa ce to rastopiti, a ti sa spatulom izravnaj da bude ravnomerno. Ako su komadi preveliki možete ih zagrejati u mikrotalasnoj ili na šporetu otopiti. U poslednjem slucaju onda možete mazati i na hladan kolac.

Seci sa vrucim nožem.

Savet

Ulaz u Raj, besplatan.