

Karamel kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**ekorica za rozen tortu
- **1 l**mleka
- **700 g**kristal šecera
- **10 kašika**brašna
- **75 g**maslaca
- **30-40 g**mlevenih oraha

Priprema

Od 1 l mleka odvojiti oko 1,5 dl, pa sa njim razmutiti 10 kašika brašna (u brašno dodavati mleko postepeno, mutiti da se masa izjednači, a ja na kraju još umutim i štapnim mikserom, da se razbiju grudvice i masa postane kompaktna).

U šerpu, u kojoj ce se karamelizovati šecer, sipati oko 1/3 kolicine šecera, pa ga pržiti na umerenoj temperaturi, a kada pocne da se karamelizuje, dodavati postepeno i ostalu kolicinu šecera, stalno mešajuci.

Kada je sav šecer karamelizovao, uliti preostalo mleko, a varjacom „probušiti“ sloj šecera na dnu šerpe, kako bi mleko prodrlo na dno, jer ce se u suprotnom podici mleko i šecer i prskati. Smanjiti temperaturu, povremeno mešajuci, dok se šecer ne istopi.

Kada se cecer istopio, iskljuciti plotnu i postepeno uliti razmuceno brašno, stalno mešajuci, dok se masa ne zgusne, par minuta.

U još toplo dodati 75 g maslaca, mešati da se maslac istopi i sjedini sa filom.

Vrucim filom premazivati svaku koricu za rozen tortu (u pakovanju ih ima 10 komada), vodeći računa da se kolicina fila ravnomerno rasporedi za sve korice.

Po još toplom filu na poslednjoj korici posuti mlevene orahe.

Ostaviti kratko vreme da se tako nafilovan kolac ohladi, pa staviti u frižider, da se dobro ohladi. Najbolje je nafilovati dan pre služenja, da bi se korice i fil sjedinili i ostaviti da prenoci u frižideru.

Seci oštrom nožem na kocke željene velicine.

Savet

Savet: Kada je ovako toplo, kolač držati u frižideru i posluživati hladan.