

Karamel kocke sa keksom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**keksa
- **1**puding sa ukusom karamela
- **4 kašike**šecera
- **6 dl**mleka
- **100 g**margarina
- **1**kesicamekih karamel bombona
- **1**kesicakrem šлага sa ukusom slatke pavlake
- **150 ml**hladnog mleka

Priprema

Keks podeliti na tri dela, pa jedan deo poreati na tacnu. Staviti šecer u suvu šerplicu i zagrevati dok se šecer ne istopi i dobije boju karamela, a zatim preliti sa 4 dl mleka. Posebno u 1 dl mleka razmutiti puding, pa ga skuvati u provrelo mleku sa šcerom. Ostaviti puding da se ohladi, pa ga sjediniti sa umucenim margarinom.

U manjoj šerpici zagrejati 1 dl mleka i dodati 3 karamel bombone. Kašicicom prelivati svaki keks ovim mlekom, a kada keks upije mleko, premazati trecinom fila. Odozgo narendati 3 karamel bombone, pa ponoviti postupak još jednom. Staviti poslednju trecinu keksa, premazati trecinom fila i ostaviti da se kolac prohladi i malo stegne.

Umutiti krem šlag sa mlekom, premazati kolac, ukrasiti i odozgo narendati karamel bombone.

Savet