

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** šećera
- **6 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **1 kesica** mekih karamel bombona
- **1 kesica** krem šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **150 ml** hladnog mleka

Priprema

Keks podeliti na tri dela, pa jedan deo poreati na tacnu. Staviti šećer u suhu šerpicu i zagrevati dok se šećer ne istopi i dobije boju karamela, a zatim preliti sa 4 dl mleka. Posebno u 1 dl mleka razmutiti puding, pa ga skuvati u provrelom mleku sa šećerom. Ostaviti puding da se ohladi, pa ga sjediniti sa umućenim margarinom.

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

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

Savet