

Karamel sa keksom u oblandi



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** šecera
- **2,5 dl** slatke pavlake
- **125 g** putera ili margarina
- **200 g** turskog keksa
- **50 g** kokosa
- **1** listvece oblände

Priprema

List oblände prepoloviti da dobijemo 2 lista. U suhu posudu staviti šecer i karamelisati ga u svetlo braon boju. Dodati slatku pavlaku, kuvati na tihoj vatri dok se karamel ne istopi (kad stavimo pavlaku u karamelisani šecer, on ce se stvrdnuti, kuvanjem na tihoj vatri se otopi). Kad se karamel istopi dodati 125 gr putera ili margarina da se istopi. Skinuti sa vatre, dodati kokos i krupnije lomljeni turski keks. Masa dok je topla staviti je izmedju 2 lista oblände. Opteretiti necim teškim i ostaviti da se oblända ohladi.

Savet

Može se staviti i neki drugi keks, ali paziti na količinu, jer svaki keks drugačije upija tečnost. Turski keks je jako mekan keks.