

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 list**vece oblane

Priprema

List oblane prepoloviti da dobijemo 2 lista. U suvu posudu staviti šefer i karamelisati ga u svetlo braon boju. Dodati slatknu pavlaku, kuvati na tihoj vatri dok se karamel ne istopi (kad stavimo pavlaku u karamelisani šefer, 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 oblane. Opteretiti necim teškim i ostaviti da se oblanda ohladi.

Savet

Može se staviti i neki drugi keks, ali paziti na koliinu, jer svaki keks drugaice upija tenost. Turski keks je jako mekan keks.