

## **okoladno-Karamel kolac (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** Medenih korica

#### **Fil:**

- **300+50 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** šecera

#### **Karamel:**

- **200 g** šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** čokolade

### **Priprema**

Mleko staviti da se kuva, a u drugom sudu sastaviti 50 ml mleka sa 3 kašike brašna i jednom kašikom šecera. Skuvati masu da bude gusta kao puding. Skuvani fil ostaviti sa strane dok ne napravimo karamel. Karamelisati na tihoj vatri 200 g šecera, do zlatne boje - dodati zatim isckani margarin i sve zajedno mešati oko 2-3 minuta. Zatim karamel u mlazu sipati u skuvani fil i mutiti mikserom da se mase dobro sjedine. Sastavljeni karamel fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati 100 g čokolade.

Filovati medene korice, crni fil - korica, žuti fil - korica, crni fil - korica i završavamo kolac sa žutim filom.

Odozgo može i šlag ili rendana cokolada.

**Savet**