

## ***Karamel-krem kolac sa keksom***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** Petit beurre keksa
- **1 l + 200 ml** mleka
- **10 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od karamele
- **250 g** putera ili margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **100 g** lešnik karamela
- **250 g** krem šlaga
- **300 ml** kisele vode
- **50 g** Menaž čokolade

### **Priprema**

Fil: U šerpu staviti 800 ml mleka. Zasladi sa 10 kašika šecera. Staviti da provri. Odmah dodati lešnik karamele, da bi se otopile. U 200 ml mleka rastvoriti puding. Sipati u provrelo mleko i skuvati. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin (puter) sa prah šecerom i sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Šlag krem umutiti sa kiselom vodom.

Na tacnu poredjati 200 g keksa. Keks potapati vrlo kratko u vrelo mleko. Preko keksa naneti 1/3 fila, a zatim 1/3 šlaga. Postupak ponoviti još dva puta. Odozgo narendati 50 g Menaž čokolade.

## **Savet**

Kola? je najboljši kad pre služenja odstoži dan-dva :)