

?okoladne karamel kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g margarina (butera)
- 350 g brašna
- 160 g šecera
- 2 kašike kukuruznog skoroba
- 300 g mekih karamela
- 100 ml punomasnog mleka
- 280 g sitno iseckane cokolade
- 3 jajeta
- 1 kašika vanile (ekstrata)
- 1/2 kašičica praška za pecivo
- 1/4 kašičice soli

Priprema

Rastopiti 250 g margarina na tihoj vatri. U prohlazeni margarin dodati 70 g šecera, 250 g brašna, kukuruzni skrob i smesu rucno sjediniti.

Ravnomerno rasporediti u pleh za pecenje. Peci na 150°C dok vrh ne postane suv i pocne da dobija braon boju, oko 25 minuta.

U meuvremenu, karamele otopiti sa toplim mlekom. Mešati dok se napravi glatka smesa. Ovom smesom premazati prohlazenu koru i ostaviti da uhvati korica na filu od karamela, oko 20 minuta.

U drugoj posudi na pari rastopiti preostalu količinu margarina i komadice čokolade dok se ne dobije glatka i homogena smesa. Pomerite posudu i dobro iznešajte preostalu količinu šećera (90g), jaja i vanilu (može u blenderu). Zatim umutite preostalu količinu brašna (100g), prašak za pecivo i so. Sve dobro sjediniti.

Preliti ovaj čokoladni fil preko sloja sa karamelom i nožem ravnomerno rasporediti.

Peci u zagrejanj rerni na 200°C oko 35-40 minuta ili dok cackalica zabodena u testo ne izađe čista.

Kolac seci na kocke kada se potpuno ohladi.