

Karamel kocke sa belom cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 120 g margarina
- 50 g cokolade
- 150 g šecera
- 1/4 kašičice soli
- 2 jajeta
- 1 kašičica čistog ekstrakta vanile
- 70 g brašna
- 70 g oraha
- 100 g belih cokoladnih mrvica (kockice)
- 10 karamela (bombona)
- 1 1/2 kašika milerama

Priprema

Zagrijte rernu na 200°C. Pleh za pečenje obložiti sa papirom za pečenje.

Na tihoj vatri rastopiti margarin zajedno sa cokoladom. Skloniti sa šporeta.

U drugoj posudi umutiti šecer, so i jedno po jedno jaje. Zatim dodati ekstrat vanile i brašno. Sve sjediniti sa margaronom i cokoladom. Sipati u pleh za pečenje i preko toga posuti orahom.

Peci dok se ne uhvati korica, oko 20 minuta. Pleh izvaditi iz rerne i isključiti rernu. Posuti komadicima bele cokolade i vratiti u rernu još 2 minuta i zatim ostaviti da se potpuno ohladi.

Karamele na tihoj vatri rastopiti sa mileramom i uz stalno mešanje napraviti glatku masu. Razliti krem preko ispecenog kolaca.