

Karamel kolac (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga sa ukusom karamele
- **1 kašika** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **200 g** petit keksa
- **100 g** suvog groža

Za čokoladni preliv:

- **100 g** čokolade
- **3 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

I još:

- **100 g** čokoladnog šlag krema
- **200 ml** mleka

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati i suvo grožđe, pa promešati.

Dodati lomljen keks i promešati.

Preruciti u pleh (24 ili 26 cm, kojim se skida obruc). Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti kolac. Vratiti na kratko u frižider.

Umutiti šlag krem sa mlekom i premazati preko cokolade. Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne, pa kolac možete seci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet