

Karamel rozenka



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **300 g**mlevenog keksa
- **100 g**bele rendane cokolade
- **1 pakovanj**erozen kora

Priprema

U veću šerpu sipati šećer, pa zagrevati na umerenoj temperaturi dok se ne karamelizuje. Sipati 5 dl vode i zagrevati dok se karamel ne rastopi.

Dodati margarin i cokoladu, te mešati dok se ne dobije ujednacena smesa.

Skloniti s ringle i umešati mleveni keks.

Toplim filom premazivati listove rozen kora i slagati ih jednu na drugu.

Ostaviti kolac u frižideru da se stegne. Dekorirati ga rendanom belom cokoladom, pa iseci na štanglice.

Savet