

Karamel kocke (7)



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 1,5 šolja (od 200 ml) brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Sirup:

- 2 šolje šecera
- 500 ml vode

Krema:

- 1 l mljeka
- 1/2 šolje šecera
- 1 puding od vanile
- 3 kašike gustina
- 1 vanilin šecer
- 200 g putera ili margarina

I još:

- po ukusu slatka pavlaka
- malo kokosovog brašna

- orasi

Priprema

Prvo pripremiti karamel sirup: karamelisati šećer, preliti toplom vodom, pa kuhati, dok se karamel otopi. Ostaviti da se sirup ohladi. Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. Sjediniti špatulom. Sipati u pleh, premazan puterom. Peci na 180 C oko 25 minuta. Pecnicu ne otvarati!

Pecen biskvit ostaviti da se prohladi (nekih 10-15 minuta), pa pažljivo, kašikom, preliti karamel sirup. Ostaviti da se ohladi.

U šerpu sipati mlijeko. Dodati šećer. Umutiti prah puding, gustin i malo mlijeka, pa dodati u vrelo mlijeko. Neprestano miješati, dok krema dobije gustinu. Prohladiti, pa dodati omekšao puter ili margarin. Izmiksati, pa premazati biskvit.

Kada se krema ohladi i stegne, kolac premazati umucenim vrhnjem ili šlagom. Posuti kokosovim brašnom.

Kada se kolac dobro ohladi (nakon 2-3 sata), rezati na parcad, posuti sjeckanim orasima, pa poslužiti!

Savet