

Karamel kolac (4)



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **3**žumanceta
- **1** kesicapršak za pecivo
- **5** kašikabrašna
- **100** grendane cokolade

Fil:

- **2**žumanceta
- **3**pudinga od karamele
- **250** gmargarina
- **10** kašikašecera
- **1** l mleka
- **2** kašicicevanila aroma

Ostalo:

- **100** gkekxa mlevenog
- **1**aroma vanile
- **200** gcokolade

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodati žumanca.

Dodati cokoladu, brašno i sve špatulom pomešati.

Obrasnjaviti pleh i sasuti smesu.

Ušpinovati 100 g šecera 100 ml vode i kašicu vanile arome.

Pecenu koru preliti.

U 700ml mleka dodati 10 kašika šecera i pustiti da zavri.

U 300ml mleka pomešati 2 žumanceta i 3 pudinga od karamele.

Sasuti u zavrelo mleko i mešati neprestano.

Gotov fil ostaviti da se prohladi.

U ohlaen fil dodati dobro izmiksan margarin. Filovati koru i posuti je keksom.

Kada se ohladi preliti sa 200g rastopljene cokolade.

Savet

Možete izbei keks ako ne volite... :)