

## ***Karamel kolac (4)***



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **3** žumanceta
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **5 kašika** brašna
- **100 g** rendane čokolade

#### **Fil:**

- **2** žumanceta
- **3** pudinga od karamele
- **250 g** margarina
- **10 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **2 kašice** vanila arome

#### **Ostalo:**

- **100 g** keksa mlevenog
- **1** aroma vanile
- **200 g** čokolade

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šećerom. Dodati žumanca.

Dodati čokoladu, brašno i sve špatulom pomešati.

Obrasnjaviti pleh i sasuti smesu.

Ušpinovati 100 g šećera 100 ml vode i kašičicu vanile arome.

Pecenu koru preliti.

U 700ml mleka dodati 10 kašika šećera 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 ohla?en fil dodati dobro izmiksani margarin. Filovati koru i posuti je keksom.

Kada se ohladi preliti sa 200g rastopljene čokolade.

## **Savet**

Možete izbe?i keks ako ne volite... :)