

Repici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** cokoladnih biskvita
- **150 g** gotopljenog putera

Fil:

- **400 g** slatkog kondenzovanog mleka*
- **125 g** neslanog putera u kockama
- **1/3 šolj** melase*
- **1/3 šolj** šećera
- **150 g** topljene čokolade

Priprema

Pripremimo sastojke.

Pripremite tepsiju, razmere 20cm, pokrijte pek papirom, oko 3 cm iznad ivice. Izmrvite keks i pomešajte sa istopljenim puterom. Pritisnite masu na dno tepsije i poravnajte. Ostavite u frižider oko 10 minuta.

Fil: U šerpu sipate kondenzovano mleko, puter, šećer i melasu i na niskoj temperaturi mešate, dok se šećer ne

istopi i masa nesjedini. Ovo traje oko 10 minuta dok smesa ne dobije boju karamela.

Sipajte na biskvit u tepsiji i ostavite u frižideru oko 3 sata. Izvadite iz tepsije isecite repice na 4 cm kockice. Istopite cokoladu i jedan kraj umacite u cokoladu. Reajte na žicu dok se cokolada ne stvrdne.

Za vas koji ne možete nabaviti kondenzovano mleko evo jednog jako brzog i jednostavnog recepta. Za ovo kondenzovano mleko trebace vam blender i svega par sastojaka: puter, mleko u prahu, šecer u prahu, ključala voda i malo arome vanile po želji. Dakle, sve se smiksa, sipa u teglicu. Ovako spremljeno kondenzovano mleko možete cuvati u frižideru do nedelju dana. Stajanjem ce se sasvim stegnuti, tako da ga pre upotrebe samo podgrejete i bice kao novo. Može i u mikrotalasnoj, ali ja bih vam ipak preporucila da ga izrucite iz teglice u neku šerpicu i smlacite na šporetu. Sigurnije je, jer ako ste napunili teglicu do vrha a stavite je u mikrotalasnu, može se desiti da vam iskipi a to baš ne bi valjalo Sastojci: 30 g putera, 60 g šecera u prahu, 200 g mleka u prahu, 120 ml provrele vode, 1 kašicica arome vanile (po želji). Otopite puter u šerpici i ostavite sa strane. Ubacite u blender šecer u prahu, mleko u prahu, a potom i otopljen puter, provrelu vodu i aromu vanile i jednostavno samo izmiksajte 2-3 minuta dok ne dobijete finu kompaktnu gustu smesu. Sipajte u teglicu ako ne planirate odmah da ga koristite, nek se prohladi, a potom stavite u frižider do upotrebe.

Ovako.

Savet

Ako želite brzu i finu poslasticu onda obavezno napravite ovo. Za 30 minuta imaete nešto slatko i ukusno. Za one koji ne mogu nai kondenzovano mleko postaviu jedan jako dobar i brz recept da naprave kod kue. Melasu možete obino nabaviti u prodavnicama zdrave hrane. Možete zameniti i sa npr. javorovim sirupom.