

## **Karamel kolac (5)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **100** gmaslaca/margarina
- **2** kašikeneskvika
- **150** mlmleka

#### **Za fil:**

- **1** lmleka
- **8** kašikašecera
- **3** kesice (**120 g**)pudinga sa ukusom karamele
- **1** kašikagustina
- **150** gmaslaca/margarina

#### **Ostalo:**

- **2** kašikeurokrema sa ukusom karamele
- **10** komadapetit keksa
- **100** gcokoladnog šlag krema
- **200** mlmleka

### **Priprema**

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks, neskvik i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm).

Premazati eurokremom.

Poreati lomljen petit keks.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šefer i zagrejati, (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini. Puding fil sipati preko petit keksa.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc. Umutiti cokoladni šlag krem sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**