

Karamel kolac (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** maslaca/margarina
- **2 kašike** neskvika
- **150 ml** mleka

Za fil:

- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **3 kesice (120 g)** pudinga sa ukusom karamele
- **1 kašika** gustina
- **150 g** maslaca/margarina

Ostalo:

- **2 kašike** eurokrema sa ukusom karamele
- **10 komada** petit keksa
- **100 g** čokoladnog šlag krema
- **200 ml** mleka

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 šećer 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