

Karamel torta (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** keksa pti ber sa maslacem

Krem:

- **300 g** šecera
- **900 ml** vode
- **3 kesice** pudinga sa ukusom karamele
- **8 kašika** propečenih, mlevenih lešnika (ili oraha)
- **250 g** maslaca
- **5 kašika** šecera u prahu

Za natapanje keksa:

- skuvana, prohladena, kafa

Za dekoraciju:

- **180 g** šlag krema sa ukusom vanile
- šarene bombonice

Priprema

Krem: Šecer staviti u dublju posudu i na tihoj vatri ga karamelizovati. Ne mešati, vec, povremeno, samo protresti posudu, u kojoj se šecer karamelizuje. Od 900 ml vode odvojiti 100 ml i rastvoriti puding. Ostatak vode sipati u karamelizovani šecer i ostaviti, na tihoj temperaturi, da se šecer, potpuno, rastopi.

Kada se šecer rastopio, povećati temperaturu, sipati rastvoreni puding i kuvati dok se ne zgusne. Skuvani puding skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom i ostaviti da se prohladi, da bude mlak, da ne bude potpuno hladan.

Maslac umutiti sa šecerom u prahu. Prohlaeni puding izmiksati, pa iz 2-3 puta dodavati umuceni maslac, svo vreme muteci mikserom. Treba da se dobije homogena, kremasta smesa. Na kraju ubaciti mlevene lešnike (ili orahe), pa sve dobro, mikserom, sjediniti. Dobijeni krem podeliti na cetiri, jednaka, dela.

Keks podeliti na cetiri dela. Uzeti prvu cetvrtinu keksa, natopiti je u, toploj, kafi i poreati na plato za tortu, formirajući koru. Preko keksa premazati cetvrtinu fila. Nastaviti sa reanjem i premazivanjem kesa i fila, sve dok ima sastojaka.

Šlag krem umutiti po uputstvu sa pakovanja. Umucenim šlagom obilno premazati tortu i ukrasiti je šarenim bombonicama.

Tortu ostaviti u frižider, najmanje 3 sata, da bi keks omekšao (ja sam je ostavila preko noci). Torta se veoma lako pravi, sa sastojcima koji su, relativno, jeftini, a ukus je, zaista, fenomenalan. Narocito za ljubitelje karamel ukusa.

Savet

Nemojte, nikako, vodu da zamenjujete mlekom, jer e te dobiti fil, koji se jako teško razmazuje...