

Karamel kolac (6)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj** medenih kora
- **350 g** šecera
- **500 ml** mleka
- **100 g** bele cokolade
- **200 g** margarin
- **250 g** glešnika - mleveni peceni
- **350 g** mlevenog keksa

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Karamelizovati šecer. Kad dobije svetlo brapn broju, posudu sklonite sa vatre i sipati mlako mleko. Vratiri ponovo na vatru i mešati dok se šecer ne istopi. Opet sklonite sa vatre pa dodajte izlomljenu belu cokoladu i iseckani margarin. Još jednom vratiti na ringlu da se cokolada i margarin istipe. Kad se svi sastojci sjedine skloniti sa vatre pa dodati mleven keks i mlevene orahe. Promešati i ostavite 10 minuta da se fil prohladi.

Filovanje: Preko svake kore stavite po 5 kašika fila. Brzo i mažite jer se fil brzo steže. Ceo kolac pritisnutu nekim težim predmetom dok se fil ohladi pa stavite glazuru.

Otopite cokoladu na pari sa uljem pa prelijte ceo kolac. Dobro rashladite i uživajte u divnom karamel ukusu. Prijatno!

Savet