

Karamel kolac (6)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjemedenih kora**
- **350 gšecera**
- **500 mlmleka**
- **100 gbele cokolade**
- **200 gmargarin**
- **250 glešnika - mleveni peceni**
- **350 gmlevenog keksa**

Glazura:

- **100 gcokolade**
- **2 kašikeulja**

Priprema

Karamelizovati šecer. Kad dobije svetlo brapn broju, posudu sklonite sa vatre i sipati mlako mleko. Vratiri ponovo na vatrnu 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 mleveni 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