

Karamel kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3jajeta
- **250** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **100** gmargarina
- **200 g + 2** kašikešecera
- **200 ml** mleka

Za fil:

- nekoliko kašikadžema od kajsije
- **300 ml** mleka
- **1** kesicapudinga od karamele
- **5- 6** kašikašecera
- **100** gmargarina

Za dekoraciju:

- po željicokoladni šlag

Priprema

Šefer otopiti na laganoj vatri u suvoj šerpi. Nakon što se otopio i dobio braon boju, usuti u njega mleko i kuvati na laganoj vatri dok se šefer u potpunosti ne otopi. Ostaviti da se sasvim ohladi.

Jaja penasto umutiti sa dve kašike šecera, dodati im brašno pomešano sa praškom za pecivo, otopljeni margarin i ohlaeno karamel mleko. Sve dobro izmešati, sipati u manji pravougaoni pleh i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35 minuta.

Puding od karamele skuvati u 300 ml mleka uz dodatak šecera na uobicajen nacin. Prekriti providnom folijom i ostaviti da se sasvim ohladi, a zatim umutiti sa 100 g margarina tako da se dobije penasta masa.

okoladni šlag umutiti sa malo kisele vode ili mleka.

Finalni postupak: pecenu koru sasvim ohladiti, pa zatim oštrim nožem preseći poprecno tako da se dobiju dve tanje kore. Prvu koru premazati sa par kašika džema i ostaviti par minuta da lepo upije.

Preko ravnomerno naneti pripremljen karamel fil. Preko fila u tankom sloju ponovo premazati džem. Zatim preklopiti drugom korom.

Ceo kolac premazati umucenim šlagom. Ostaviti par sati da odstoji u frižideru, a zatim seci na kocke i služiti.

Savet