

## ***Kremaste koko-karamel kocke***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1krem kore za tortu
- 600 mlmleka
- 350 gšecera
- 2pudinga od cokolade
- 200 gmaslaca
- 50 gšecera u prahu

### **Priprema**

U sud sipajte šećer i na vatri ga karamelizite.

Dodajte 400 ml toplog mleka i kuvajte dok se šećer ne istopi.

U drugi sud sipajte 200 ml hladnog mleka i 2 pudinga sa ukusom čokolade. Umutite da nema gruduljica. Zatim, neprekidno mešajući varjačom, u sud sa karamel mlekom sipajte mleko sa pudingom.

Skuvajte fil, zatim, prebacite u drugi sud. Stavite prijanjajuću foliju direktno na fil i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Mikserom umutite maslac i šećer u prahu, a onda postepeno dodajte ohla?eni fil. Fil podelite na četiri dela.

Na tacnu stavite prvu krem koru. Prefilujte prvim delom fila, a zatim prefilujte i preostale tri kore. Preko

poslednjeg fila pospite rendanu cokoladu.

Ostavite da se kolac ohladi, a onda isecite na kocke i dekorišite jezgrima oraha koje ste isto karamelizovali.

### **Savet**