

Karamel kocke



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- 1jaje
- 50 gmargarina
- 1/2 šolje (od 200 m)šecera
- 1,5 šoljabrašna
- 1 vrecicapraška za pecivo
- malomlijeka

Krema:

- 1/2 šolješecera
- 1,5 šoljamlijeka
- 1/2 šolješecera u prahu
- 1vanilin šecer
- 1/2 šoljebrašna
- 150 gmargarina

i još:

- za posipmljeveni orasi ili plazma keks

Priprema

Sjediniti omekšao margarin, jaje i šecer, pa dodati brašno i prašak za pecivo. Dodati malo mlijeka, tako da se

dobije srednje tvrdo tijesto. Podijeliti tijesto na četiri dijela: svaki rastanjiti na pek papiru i peci na poleini pleha. Kore se peku na 180 C oko 10 minuta. Krema: Karamelizovati kristal šećer, pa preliti sa pola šolje mlijeka. Šećer u prahu pomiješati sa brašnom, vanilin šećerom i preostalim mlijekom. Sipati u otopljeni karamel. Kuhati kremu, uz neprestano miješanje, na slaboj vatri. Ohladiti, pa sjediniti sa umućenim margarinom. Filovati sve kore. Preko posuti mljevenim orasima ili mljevenom plazmom. Ohladiti, prvo na sobnoj temperaturi, pa u frižideru. Najbolje poslužiti narednog dana, kada kore potpuno omekšaju!

Savet