Karamel kocke br 2

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **4 šoljice**šecera
- **1 šoljica**ulja
- **1 šoljica**otopljenog putera
- **3 šoljice**mleka
- **7 šoljica**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **500 ml**mleka
- **80gr**šecera
- **2 šake**višanja
- **2 kašike**šecera u prahu

Priprema

Umutite cvrsto belanca pa dodajte šecer i dalje mutite. Šoljice su one male od kafe 1 dl. Smanjite mikser na najslabije pa dodajte žumanca, mleko, ulje, puter.

Kada se sve sjedini dobro na kraju dodajte prosejano brašno i prašak za pecivo. Sipajte u pleh (onaj srednji uvec) i pecite na 180 stepeni. Vreme sve zavisi od rerne.

Napravite klasican karamel od mleka i šecera. Prvo stavite da se otopi šecer da dobije tamno zlatnu boju pa prelijte mlekom. Kada se potpuno sve sjedini dobijete karamel mleko. Tim mlekom prelijte kolac koji ste predhodno isekli na kocke.

Ovde važi pravilo vreo kolac prelijte vrelim karamel mlekom. Pustite najmanje 4 sata da se potpuno ohladi i upije karamel mleko. Ako volite više kao koh da bude softaniji duplirajte mere za karamel mleko.

Stavite u manju šerpu višnje i šecer i uz mešanje kuvajte na srednjoj vatri 7 do 10 minuta uz neprestano mešanje. Stavite preko svakog parceta. A ako želite cokoladu onda stavite po kocku cokolade na vrelu kocku. I eto jednostavnog kolaca, veoma izdašnog i fenomenalnog ukusa. Prijatno dragi moji!

Savet

Prvo da vam objasnim zašto "karamel kocke br.2". Zato što ve imam jedne karamel kocke koje nisu ovakav recept, a isto se zovu pa sam ih nazvala broj 2. A uopšte ne zaostaju za brojem 1, ak su i mnogima omiljenije od broja 1. A po emu su broj 2 omiljenije. Iskreno pojma nemam, ali samo znam da kada napravim pun pleh nestanu dok si se okrenula i rekla "popokatlepetl". Spremam ih dosta esto jer se spremaju relativno brzo i najvažnije lako se spremaju. I imaju ono fenomenalno "po ukusu". A to po ukusu su dve stvari. Koliko staviti karamel preliva i da li staviti višnje ili okoladu. Ja na primer volim višnje i manje karamel preliva dok na primer moja drugarica koja takoe esto sprema više voli sa okoladom i sonije. Kola je odlian za transport i nije problem spakovati ga nekom na poklon. Za kola namernice pretežno imate u kui što je moraete priznati veliki plus.