

Karamel kocke



Sastojci

Za koru:

- 125 g margarina
- 125 g šecera
- 2 jajeta
- 2 dl kiselog mleka
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potrebi

Za fil:

- 400 g šecera
- 8 dl mleka
- 5 kašike brašna
- 125 g margarina

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Zamesiti testo od margarina, šecera, jaja, kiselog mleka, peciva i brašno toliko da testo bude glatko i meko, ali da se ne lepi. Kada zamesite ostaviti testo da odmori 10-tak minuta. Testo podeliti na 6 dela. od svakog dela razvuci tanku koru (2 mm), na dosta brašnom posutoj radnoj površini. Koru pomocu oklagije, preneti na brašnom posutom i okrenutom plehu. Kore peci po 7-8 minuta na 200 C zagrejanjoj rerni.

Fil: Staviti šećer na srednjoj temperaturi (2) da se isprži kao za šerbet, pa u njega dodati 7 dl mleka i kuvati na tihoj vatri (1), dok se sve šećer ne istopi.

Kada se karamel skuva, pomešati 5 kašika brašna sa 1 dl mleka i skuvati u karamelu kratko, kao puding. U vruć fil dodati 125 g margarina i mešati dok se ne istopi.

Mlakim filom filovati tople kore i preliti kolac glazurom od čokolade.