

Karamel kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **100** gmasti lili margarina
- **2 kašikešecera**
- **4 dlmleka**
- **600** gbrašna
- **1 kašicicasode bikarbone**

Fil:

- **400** gšecera
- **5 dl**vode
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade
- **200** gmlevena keksa

Za glazuru:

- **300** gšecera
- **1 dl**vode
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikasoka** od limuna

Priprema

Od navedenih sastojaka za kore umesiti testo. Ispeci 8 korica velicine 25x35 (kao na slici iseci papir za pecenje šire i duže po 5 cm nego velicina korice, papir presaviti, testo valjati i ivica korice ostaje ravna). Fil: Karamelisati 400 g šecera, dodati 5 dl vode i kuvati na tihoj vatri da se šecer istopi, dodati 1 margarin i 100 g cokolade da se istopi, skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevenog keksa. Toplim filovati korice koje prethodno ovlaš poprskati mlekom. Kad filujemo opteretimo teškim da se stegne preko noci pa stavimo. Glazura: 300 g šecera, 1 dl vode, 1 kašika ulja, 1 kašiku soka od limuna, kuvati od kad provri 5 minuta, skinuti sa vatre i mutiti mikserom 3-4 minuta da gustina bude meda. Odmah preliteri kolac zagladiti, masa se brzo steže. Ako umutimo više i masa bude cvrsta dodati 1 kašiku tople vode i još malo umutiti pa preliteri kolac.

Savet