

Karamel kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **100** gmasti
- **200** gšecera
- **2**jajeta
- **500** gbrašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4 kašike**vode

Fil:

- **400** gšecera
- **5 dl**mleka
- **1 kesica**pudinga od maline
- **100** g**cokolade**
- **250** gmargarina

Priprema

Umutiti mast i šećer, dodati jaja, kakao, vodu, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo i ispeci 3 kore na prevrnutom plehu. Velicina kora je 25 x 35 cm. Fil: Karamelisati 400 g šećera da bude svetlo braon boje, dodati 4 dl mleka i kuvati na tihoj vatri da se karamel istopi. Umutiti 1 puding od maline sa 1 dl mleka dodati u istopljeni karamel i kuvati dok se ne zgusne i dodati 100 g cokolade da se istopi. Fil ohladiti i dodati margarin. Filovati kore. Trecu koru filovati i po filu staviti rendanu cokoladu.

Savet