

Kremaste karamel kocke

Kremasti desert sa gotovim korama koje se ne peku

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Kakao kore
- 650 ml mleka
- 400 g šećera
- 2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade
- 250 g maslaca
- 50 g šećera u prahu
- badema u listićima

- 1 U sud sipajte šećer i na vatri ga karamelišite. Dodajte 450 ml toplog mleka i kuvajte dok se šećer ne istopi.
- 2 U drugi sud sipajte 200 ml hladnog mleka i 2 pudinga sa ukusom čokolade Dr. Oetker. Umutite da nema grumuljica. Zatim, neprekidno mešajući varjačom, u sud sa karamel mlekom sipajte mleko sa pudingom. Skuvajte fil, zatim, prebacite u drugi sud.
- 3 Stavite prijanjajuću foliju direktno na fil i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.
- 4 Mikserom umutite maslac i šećer u prahu, a onda postepeno dodajte ohlađeni fil. Fil podelite na četiri dela.
- 5 Na tacnu stavite prvu kakao koru za tortu Dr. Oetker. Prefilujte prvim delom fila, a zatim prefilujte i preostale tri kore. Preko poslednjeg fila pospite listićima badema. Ostavite da se kolač ohladi a onda isecite na kocke, štanglice, itd.