



Kikiriki karamel kocke

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 30 min

 BROJ PORCIJA
16 porcija

Sastojci

400 g Sweet chef mljevenog keksa
200 g K Plus maslaca
100 g smeđeg šećera
60 g meda
100 ml K Plus mlijeka

Za karamel:

160 g meda
1 žličica ekstrakta vanilije
70 g maslaca od kikirikija

Za preljev:

300 ml Sweet chef vrhnja za šlag
300 g Sweet chef čokolade za kuhanje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Stavite mljeveni keks u posudu. U loncu zagrijte maslac, šećer, med i mlijeko, zatim prelijte preko keksa i dobro promiješajte. U posudi koju ste prethodno namastili (dimenzija 25x26 cm) oblikujte bazu od pripremljene smjese.

Za karamel promiješajte med, ekstrakt vanilije i maslac od kikirikija pa prelijte preko baze.

U loncu zagrijte vrhnje za šlag do vrenja. Prelijte izlomljenu čokoladu vrhnjem i miješajte dok se rastopi, zatim ostavite da se rashladi 10 minuta pa prelijte preko karamela.

Ostavite da se ohladi i stisne na sobnoj temperaturi, zatim premjestite u hladnjak.

Na kraju, narežite na kocke po želji.

