



JERNEJ KITCHEN

KARAMELNO ČOKOLADNE KOCKE - BREZ PEKE

*Čudovite karamelno čokoladne kocke pripravljeni s kondenziranim mlekom se kar topijo v ustih.
Obožujejo jih mali in veliki.*

ZA 20 KOCK
PRIPRAVA: 30 MINUT
POČITEK V HLADILNIKU: 120 MINUT

OSNOVA IZ KEKSOV

175 g maslenih keksov (npr. Leibniz)
60 g kokosove moke
90 g stopljenega masla

KARAMELA

150 g sladkorja
750 g koncentriranega (kondenziranega) mleka
125 g masla, sobne temperature

ČOKOLADNI PRELIV

200 g čokolade
2 žlici rastlinskega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

blender
skleda
pekač 20 x 30 cm
papir za peko
kozica

PODLAGA IZ KEKSOV

Kekse zmeljemo v blenderju (ali mešalniku). Kekse stresemo v skledo, dodamo kokosovo moko ter stopljeno maslo in dobro premešamo. Zmes enakomerno razporedimo po pekaču (velikost 20 x 30 cm) obloženim s papirjem za peko. Z žlico zmes dobro potisnemo ob dno, da nastane enakomerno debela plast. Damo v hladilnik, da se zmes nekoliko strdi. Medtem pripravimo karamelo.

KARAMELA

Sladkor stresemo v kozico, postavimo na močan ogenj in segrevamo, da se sladkor raztopi v karamelo zlato - rjave barve, približno 5 - 10 minut. Med rednim mešanjem počasimo dodajamo kondenzirano mleko, pri šibkem ogenju kuhamo približno 10 minut, da dobimo zlato, gosto, a tekočo zmes. Zelo pomembno je, da smo pri kuhanju karamele pozorni in redno mešamo, sicer se nam lahko zasmodi.

KARAMELA

Počasi začnemo h karameli dodajati kocke masla, redno mešamo. Dodamo ščep soli. Zmes vlijemo čez kekse, jo enakomerno razporedimo in postavimo v hladilnik, da se popolnoma strdi, približno 2 uri.

RAZTOPIMO ČOKOLADO

V raztopljeni temno čokolado vmešamo olje in zelo dobro premešamo, da dobimo gladko, svileno čokolado. Čokolada bo na ta način mehkejša in se pri rezanju kock ne bo lomila. Enakomerno jo prelijemo čez karamelo in postavimo v hladilnik, da se strdi.

POSTREŽEMO

Karamelno čokoladne kocke narežemo na enakomerne kocke

(midva sva dobila 20 kock), serviramo na krožnik in jih postrežemo. Hranimo zaprti posodi v hladilniku do tri do štiri dni.