



## JERNEJ KITCHEN

# KARAMELNO ČOKOLADNE KOCKE - BREZ PEKE

Čudovite karamelno čokoladne kocke pripravljene 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 Oglas

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 počasi dodajamo kondenzirano mleko, pri šibkem ognju 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 ščepec soli. Zmes vlijemo čez kekse, jo enakomerno razporedimo in postavimo v hladilnik, da se popolnoma strdi, približno 2 uri.

### RAZTOPIMO ČOKOLADO

V raztopljenem 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 jo 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.