



# 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.

