

# Karamel Baileys desert

*brza, ljetna poslastica bez pečenja sa prekusnom puding kremom sa slanom karamelom i Baileys likerom...*



**Potrebni sastojci za kalup dimenzija 26.5 x 9.5 x 7 cm:**

- 250 g karamel keksa
  - 3.5 dl punomasnog mlijeka
  - 1.5 dl Baileys likera
  - 2 vrećice Dr. Oetker Creative Pudding, okus slana karamela
  - 130 g šećera
  - 80 g malslaca
  - 1-2 kom banana
- 
- listići mente za ukrašavanje
  - Dr. Oetker Dekor zlatne perle soft

## Priprema:

Pripremiti četvrtasti kalup (za hljeb) dimenzija 26.5 x 9.5 x 7 cm i obložiti ga prozирnom folijom, tako da folija sa svih strana prelazi ivice kalupa po nekoliko centimetara.

Puding pomiješati sa 1 dl hladne mješavine mlijeka i likera, a ostatak mješavine zagrijavati u odgovarajućoj šerpi.

Puding zakuhati u vrelom mlijeku sa likerom uz stalno miješanje dok se ne stegne. Smaknuti sa šporeta, površinu krema prekriti prozирnom folijom i ostaviti na hlađenje.

U hladan puding dodati maslac sobne temperature izrezan na kockice i dobro izmiksati.

Na dno kalupa rasporediti prvi sloj karamel keksa, preko rasporediti 1/4 puding fila; preko rasporediti i kolutove banane; zatim ravnomjerno premazati još 1/4 smjese puding fila. Preko pudinga ide novi sloj keksa i ponoviti postupak filovanja u još jednom sloju. Završni sloj je karamel keks (keks nema potrebe natapati, omekšaće od pudinga).

Kolač dobro rashladiti, najbolje preko noći.

Prije serviranja kolač izvaditi iz kalupa (prevrnuti na tanjir za posluživanje i pažljivo odvojiti prozирnu foliju) ukrasiti listićima mente i Dr. Oetker dekor soft zlatnim perlama.

Prijatno!