



Zákusek s ovesnými vločkami

asi 20 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu korpusu necháme v hrnci zkaramelizovat cukry s máslem. Odstavíme z plotny a vmícháme ovesné vločky. Polovinu korpusu nanese na plech vyložený papírem na pečení a pomocí lžice uhladíme.
- 2 Na přípravu náplně zahříváme ve vodní lázni kondenzované mléko a nalámanou čokoládu, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Poté vmícháme ořechy a opatrně náplň rozetřeme na polovinu korpusu. Na povrch nanese zbytek korpusu.
- 3 Na přípravu karamelu necháme v hrnci zkaramelizovat cukr. Poté opatrně přidáme vodu, máslo a mléko. Karamel za stálého míchání krátce povaříme a ihned nanese na povrch zákusku. Uložíme do chladničky a necháme zatuhnout.

Tip:

- Místo vlašských ořechů můžeme použít lískové oříšky.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem
(30 x 40 cm)

Na korpus:

80 g cukr třtinový
1 balíček Třtinový cukr
karamelový Dr. Oetker
100 g máslo
250 g ovesné vločky

Na náplň:

1 balení kondenzované mléko
300 g čokoláda hořká
50 g ořechy vlašské nasekané

Na karamel:

50 g cukr třtinový
5 PL voda
1 PL máslo
3 PL mléko polotučné

