

## *Slatke kiflice sa jabukom, cokoladom i slanim karamel sosom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za kiflice:**

- **100 g** cokoladnog ganaš
- **100 g** slanog karamel sosa
- **1** filo koru
- **1** veka rendan jabuka
- **1/2 kašičice** cimeta
- **50 g** šecera u prahu

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Filo koru rasecemo u trougle.

Pospemo prvo mix cokoladnog ganaša i slanog karamel sosa. Na vrh sipamo malo rendane jabuke.

Savijemo kiflice i pecemo 20 minuta na 200 stepeni Celzija.

Kad su gotove, još vruce ih uvaljamo u šećer u prahu. Divan ukus zagaranovan.

### **Savet**

Da ne bi ispalo da sam lenja da pišem ceo recept. Ovo sam pravila od ostataka, kore i ganaša i slanog karamel sosa, koji sam imala od jedne torte koju sam pravila (recept još u pripremi). okoladni ganaš je jednostavan skuvate pavlaku, im provri, stavite komade okolade za kuvanje i mešate dok dobijete gust sos. Kad se ohladi ako nije dovoljno gust ostavite sat ili dva u frižideru. Ja ponekad kad se žurim ostavim i u friz na kratko. Slan karamel sos, karamel napravimo od istopljenog šeera u malo vode i takodje dodamo malo pavlake. Pazite samo kad sipate pri kraju pavlaku jako prska! Ako ima još pitanja tu sam.