

Twix kolac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **5** kašika šecera
- **2** kesice vanilin šecera
- **2** kašike brašna
- **200 g** Menaž cokolade

Za fil:

- **4** kašike putera
- **400 g** kesa petit beurre

Za preliv:

- **350 g** karamel bombona
- **60 ml** mleka

Za glazuru:

- 150 g Menaž cokolade

Preparacija

Nacin pripreme: Dobro umutite jaja, šećer vanil šećer, brašno i na kraju dodati istopljenu cokoladu, pa umešati varjacom pa sipajte u pleh i peci 18 minuta na 150 C. Keks sameljite i dodajte mu istopljeni puter, pa mešajte dok ne dobijete smesu poput vlažnog peska. Karamele ubacite u šerpicu, dodajte mleko i topite na srednjoj temperaturi dok ne dobijete glatku masu. Izvadite pleh sa kolacom, pa pospite samlevenim keksom. Prelijte karamelom i vratite sve u frižider da se stegne. Prelijte istopljenom cokoladom i ponovo ubacite u frižider da se stegne.

Savet