Moto keks



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za I koru:

- **200 g**masti
- **6 kašika**šecera
- **1/2 čaše**jogurta
- **350 g**brašna
- **1 kašika**esencije od vanile

Za II koru:

- **200 g**masti
- **6 kašika** šecera
- **1/2 čaše**jogurta
- **350 g**brašna
- **2 štangle** cokolade
- **1 kašika**esencije od vanile

Za fil:

- **3** jajeta
- **200 g**šecera
- **2 štangle**cokolade
- **125 g**margarina

Priprema

Zamesite testo od masti, šecera, jogurta, brašna i esencije.

Razvite ga tanko na pobrašnjenoj površini pa modlom vadite kolutice.

Reajte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite na 200 stepeni oko 20 minuta.

Drugo testo umesite na isti nacin pa dodajte otopljenu cokoladu.

Razvijte i modlom vadite šuplje krugove.

Pecite na 200 stepeni oko 20 minuta.

Na pari kuvajte jaja i šecer.

Pred kraj dodajte 2 štangle cokolade.

Kada se prohladi sipajte u umucen margarin i sve zajedno izmiksajte. Spajajte po dva kolutica, jedan ceo i jedan sa rupom i filujte filom.

Savet