

## Orijentalni twix



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **150 g** mljevenog keksa
- **50 g** krupnije mljeven kikiriki
- **100 g** narendane čokolade
- **50 g** suvog groža
- **1** jaje
- **1 čaša (200 ml)** jogurta
- **1/2** čaše ulja
- **1/2** čaše šećera
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1/2** kašice cimeta
- **1** kesica vanilin šećera
- **6** kora tanjih za pite

### Za preliv:

- **350 ml** vode
- **1** čaša šećera

## Priprema

Kupiti plazma keks mljeveni ili samljeti, kikiriki samljeti malo krupnije. Sve staviti u zdjelu i redom dodavati, narendanu čokoladu, suvo grože, jaje, jogurt, ulje, šećer, cimet, vanilin šećer i prašak za pecivo. Sve sastojke izmješati. Fil podeliti na 6 delova, namazati na rub kore, lagano urolati, NE cvrsto jer će one još narasti, pa da vam fil ne izađe sa strane. Gotove iseci na parčad po želji, premazati uljem i peci na 180-200 C, oko 25 minuta.

Preliv: Staviti u šerpicu vodu i šećer i kuvati oko 5 minuta. Ohladiti. Vruć kolac prelići sa hladnim zaljevom.

## **Savet**