

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 čokolade

Za fil:

- 4 kašike putera
- 400 g keksa petit beurre

Za preliv:

- 350 g karamel bombona
- 60 ml mleka

Za glazuru:

- 150 g Menaž čokolade

Priprema

Nacin pripreme: Dobro umutite jaja, šećer vanil šećer, brašno i na kraju dodati istopljenu čokoladu, pa umešati varjačom 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 čokoladom i ponovo ubacite u frižider da se stegne.

Savet