

Afganci



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gomekšanog putera
- **1/2** šoljesitnog šecera
- **1,1/4** šoljebrašna
- **1/4** šoljekakao
- **1,1/2** šoljekornifleksa
- **1** kašicicavanila ekstrakta

Namaz:

- **150 g** tamne cokolade za kuvanje
- **2 kašike**putera
- **2 kašike**pavlake
- **60 g**pecenih celih badema

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180°C. Pokrijemo ravan pleh papirom za pecenje. U velikoj ciniji umutimo puter, šecer i vanilu dok je svetle boje i kremast. Dodamo prosejano brašno i kakao i kad je sve spojeno, dodamo kornifleks.

Kašikom vadimo testo i stavljamo na pleh, malo ga pritisnemo viljuškom. Pecemo 15 do 20 minuta. Pre nego što stavimo fil ostavimo da se potpuno ohladi.

Spremimo fil. U ciniji koju stavimo na šerpu sa vodom koja vri, tako da cinija ne dodiruje dnom vodu, sipamo sve sastojke za fil. Na srednjoj temperaturi mešamo dok se cokolada istopi.

Jednu stranu biskvita stavimo u fil i na vrh stavimo pecene bademe ili polovinu oraha.

Savet

Tipian kivi kola, koji se dugo može uvati u Kutiji za Prvu pomo (ono kad nas uhvati želja za neim slatkim).