

Orijentalni twix



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gmljevenog keksa
- **50** gkrupnije mljeven kikiriki
- **100** gnarendane cokolade
- **50** gsuvog groža
- **1**jaje
- **1 caša (200 ml)**jogurta
- **1/2 cašeulja**
- **1/2 cašešecera**
- **1/2 kesiceprška** za pecivo
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1** kesicavanilin šecera
- **6** kora tanjih za pite

Za preliv:

- **350** mlvode
- **1 cašašecera**

Priprema

Kupiti plazma keks mljeveni ili samljeti, kikiriki samljeti malo krupnije. Sve staviti u zdelu i redom dodavati, narendanu cokoladu, suvo grože, jaje, jogurt, ulje, šecer, cimet, vanilin šecer i prašak za pecivo. Sve sastojke izmešati. Fil podeliti na 6 delova, namazati na rub kore, lagano urolati, NE cvrstio jer ce one još narasti, pa da vam fil ne izae sa strane. Gotove iseci na parcad 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. Vruc kolac preliti sa hladnim zaljevom.

Savet