

# Biskoti

## Za 4-6 osoba

120 g margarina  
150 g šećera  
30 g kakao praha  
1 kašičica praška za pecivo  
2 jaja  
250 g brašna  
100 g bele čokolade  
200 g crne čokolade  
50 g badema  
1 dl slatke pavlake  
rendana kora pomorandže

## Način pripreme

1. Pripremiti namirnice na sledeći način: Rastopiti margarin na tihoj vatri. Crnu i belu čokoladu sitno usitniti. Bademe krupno samleti.
2. U činiji pomešati šećer i rastopljeni margarin. Mutiti ih mikserom dok se namirnice ne sjedine. Nastaviti sa mućenjem, pa dodati kakao prah, prašak za pecivo i jaja. Zatim dodati brašno, pa ga lagano umutiti. Odložiti mikser, a u smesu dodati belu i pola količine crne čokolade (100 g). Rukom sve sjediniti u kompaktnu masu. Odložiti je u frižider petnestak minuta.
3. Nakon hlađenja dobijenu masu podeliti na dva jednaka dela. Pleh obložiti papirom za pečenje, pa na njemu od mase formirati dvappravougaonika debljine prsta. Zagrejati pećnicu na 190 stepeni, pa peći testo 20 minuta. Nakon toga izvaditi testo, a pećnicu smanjiti na 160 stepeni. Pošto se testo malo prohladi iz pravougaonika isecati štanglice širine 2 cm. Vratiti ih u pećnicu na još 10 minuta.
4. U manjoj šerpi rastopiti preostalu crnu čokoladu. Dodati joj slatku pavlaku i rendanu koru pomorandže. Kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne dobije kompaktna smesa. Gotove biskote preliti dobijenom smesom od čokolade, pa ih posuti bademima.