

Crno-bela bajadera sa kokosom



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamni deo:

- **2 dlvode**
- **300 gšecera**
- **1/2margarina**
- **500 gmlevene plazme**

Beli deo:

- **1 dlvode**
- **200 gšecera**
- **1/2margarina**
- **200 gmleka u prahu**
- **100 gkokosa**

Priprema

Tamni deo: Uspinovati šecer i vodu, dodati margarin, otopiti ga i dodati mlevenu plazmu.

Svetli deo: Ušpinovati šecer i vodu, dodati margarin, otopiti ga i umutiti sve sa mlekom u prahu. Na kraju pomešati sa kokosom.

Tamni deo podeliti na dva dela. U manji pleh ili neki kalup (klašicna velicina za bajaderu i slicno) razvuci polovinu tamnog fila, sipati svetli fil i dodati i drugi deo tamnog fila.

Savet

Poželjno je praviti bajaderu u nekom plehu ili kalupu. Ja sam ga prvi put pravila na tacni pa mi je beli deo malo iscureo sa strane i bajadera je bila poprilično tanka, ali je bila ukusna :)