

## Super brze bajadere



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 ml** vode
- **250 g** margarina
- **400 g** šecera
- **300 g** mljevenih oraha
- **300 g** mljevene plazme
- **150 g** čokolade za kuvanje

### Priprema

Smjesa 1: Staviti 200 ml vode, 400 g šecera i 1 margarin u šerpu i sačekati da provri. Smjesa 2: U posebnu posudu samljevane orahe pomiješati sa mljevenom plazmom. Kada smjesa 1 provri, dodati smjesu 2 i na vreloj ploči sve zajedno promiješati 2-3 minuta, da se malo zgusne, (ali paziti da ne zagori). Takvu smjesu izliti u pleh (prethodno podmazan uljem). Na malo ulja (ili na pari), otopiti čokoladu za kuvanje i preliti preko smjese u plehu. Ostaviti da se ohladi i zatim poslužiti.

### Savet

Bajadere se mogu služiti i nakon sat vremena od pripreme, ali još bolje su ako odstoje u frižideru par sati.