

Bajadera sa eurokremom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **1 dl**vode
- **150 g**maslaca
- **200 g**mlevene plazme
- **150 g**mlevenih oraha ili lešnika
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**eurokema

Priprema

Ušpinovati šecer sa vodom kao za slatko, dodati vanilin šecer, onda dodati maslac i otopiti na laganoj vatri. Skloniti sa vatre, pa u masu umešati mlevenu plazmu i mlevene orahe, umesto oraha možete dodati mlevene lešnike. Sve sjediniti i sipati u četvrtasti kalup. Ostaviti da se stegne. Ohlaen kolac premazati eurokremom. Ponovo ostaviti na hladnom da se stegne. Seci u obliku štanglica i služiti.

Savet