

Bajadera sa bronhi bombonama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 200 g bronhi bombona
- 250 g margarina
- 300 g mljevenog keksa

Za glazuru:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 2-3 kašike ulja

Priprema

U šerpu polupati 3 jajeta i 300 g šecera i dobro umutiti mikserom. Kada se dobro umuti staviti šerpu na šporet i dodati 200 g bronhi bombona i 250 g margarina. Kada se bombone i margarin istope, dodati 300 g mljevenog keksa. Smjesu oblikovati u pravougaonik i staviti u frižider da se ohladi. Ohlaenu smjesu preliti glazurom od čokolade.

Savet

Ja sam smjesu kada se ohladila isjekla na male pravougaonike i svaki pojedinačno umoila uokoladu, kao što je na slici....ali u tom slučaju treba višeokolade od 200 g.