

Bajadera sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog keksa
- **200 g** kokosa
- **250 g** šecera
- **200 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1,5 kašičica** rum

Za glazuru:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **6 kašika** ulja

Priprema

Izrada bajadere: Pomešajte keks i kokos u velikoj posudi. U šerpici staviti mleko, margarin, šecer i vanilin šecer, na laganoj vatri da se sastojci istope. Im se sastojci istope, prelići ih preko keksa i kokosa, nastaviti mešati kašikom.

Dodajte rum, pa nastaviti mešati rukama.

Tepsiju malo podmazati uljem i rasporediti smesu, verovatno će Vam biti lakše prstima.

okoladu sa uljem rastopite. Preliti glazuru od cokolade i stavite u frižider.

Savet

Kada se odluite rezati kola, izvadite ga iz frižidera barem 15 minuta na sobnu temperatu, tako da ne puca prilikom rezanja. Prijatno!