

Lešnik bajadera



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 330 gšecera
- 1 dlvode
- 125 gmargarina
- 150 gprženih mlevenih lešnika
- 150 gmlevenog keksa
- 3 kašike ruma
- 1 kašikakakaoa
- 100 gcokolade
- 5 kašikaulja

Priprema

Vodu i šećer prokuvajte, sklonite sa vatre i umešajte margarin da se istopi.

Dodajte keks i lešnike. Masu podelite na dva dela. U jedan deo stavite kakao i promešajte. Pleh malo pouljite pa sipajte tamnu smesu.

Preko nje izlijte svetlu smesu.

Kad se stegne otopite cokoladu sa uljem na tihoj vatri, pa prelijte preko kolaca.

Secite na pravougaonike i služite.

Savet