

Bajadera (7)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- **400 g**šecera
- **8 kašikavode**
- **200 g**oraha mlevenih
- **100 g**keksa mlevenog
- **150 g**margarina
- **3 štangleMenaž cokolade**
- **1 kesicavanilin šecera**

Za glazuru

- **1 kašikašecera**
- **3 kašikevode**
- **4 štangleMenaž cokolade**
- **1 kašicicaulja**

Priprema

Istopiti šecer i vodu na laganoj vatri. Dodati keks, orahe i skinuti sa vatre. Dodati margarin i dobro promešati da se margarin otopi.

Masu podeliti na 2 dela i u jedan deo dodati rastopljenu Menaž cokoladu.

Uzeti manju tacnu i prvo formirati koru od braon dela pa onda naneti beli deo. Svo vreme kvasite ruke da bi

lakše poravnali koru od oraha.

Sada napraviti glazuru od Menaž cokolade, šećera, vode i ulja tako što sve istopite na pari ili laganoj vatri da se dobro sjedini u glatku masu i ovim preliti bajaderu.

U mom slučaju sam polovinu bajadere posula krupno mlevenim orasima. Kada se ohladi seci na štangle i poslužiti.

Prijatno!

Savet