

Bajadera (9)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **300 g** mlevenog lešnika
- **300 g** šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** čokolade za kuvanje
- **5 kašika** ulja

Priprema

Ušpinovati šećer sa 2 dl vode, dodati margarin, lepo mešati dok se ne istopi. Kada se istopi, onda dodati keks i mlevene lešnike. Skinuti sa šporeta, dobro promešati, da se sve lepo sjedini.

Podeliti na dva dela i u jedan dodati 100 g otopljene čokolade. Na pleh staviti celofan, staviti taman deo, lepo izravnati, pa onda premazati svetlim delom, i ostaviti da se ohladi.

Kada se ohladi, otopiti 150 g čokolade sa 5 kašika ulja i premazati kolac. Ostaviti par sati da se stegne, ili da prenoci pa ga seci na željene oblike.

Savet

Prijatno :-)