

Bela bajadera (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za tamniji deo:

- **500 g**lomljenog keksa
- **300 g**šecera
- **120 g**margarina
- **2 dl**vode
- **100 g**seckanih oraha

Za beli deo:

- **200 g**mleka u prahu
- **120 g**margarina
- **200 g**šecera
- **1 dl**vode
- **100 g**kokosa

I još:

- **2 štangle**cokolade

Priprema

Za tamniji deo je potrebno da margarin, šećer i vodu stavite na ringlu i da postepeno otapate uz povremeno mešanje. Kad provri skloniti sa ringle pa dodati grubo izlomljen keks i seckane orahe. Izmesati varjacom dok se sastojci sjedine. Plato premazati uljem i isipati celu smesu, poravnjati rukom i ravnomerno rasporedite.

Dok se prvi sloj hladi pravite beli deo. Na tihoj vatri otopiti margarin, šećer i vodu. Kad provri skinuti sa šporeta. Dodati mleko u prahu i kokos. Sve umutite mikserom da se ne bi stvorile grudvice. Beli sloj naneti preko tamnijeg i ravnomerno rasporediti. Na mlako narendati cokoladu i ostaviti da se dobro rashladi. Seci na željene kocke i uživati u fantastivnom ukusu.

Prijatno.

Konacno na stolu bela bajadera bez bojazni da li ce uspeti ili ne? Probajte. Uspeva 100 %.

Savet