

Bajadera sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g šecera
- **20** kašikavode
- **100** g maslaca
- **200** g cokolade
- **200** g pecenog kikirika
- **250** g mlevenog keksa
- **3** kašike ulja

Priprema

Sipati u šerpu vodu, šecer i maslac. Kuvati dok se ne otopi sve lepo i ne sjedini. Kikiriki ocistiti od ljuške i iseckati u secku. Sjedinjenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g cokolade i mešati dok se ne otopi. A zatim i mleveni keks. U drugu dodati kikiriki. Posudu obložiti providnom folijom pa izliti tamnu smesu. Preko nje i svetlu. Ostaviti bajaderu da se ohladi i stegne. Onda otopiti 100 g cokolade sa tri kašike ulja i prelitи. Ostaviti da se ohladi i stegne pa seci.

Savet