

Ružicina Brza Bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g šećera
- 1 štangla čokolade
- 250 g margarina
- 600 g mlevenog keksa
- 100 g čokolade
- 1-2 kasikeulja

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa šećerom. Staviti posudu sa umućenom smesom na tihoj vatri uz neprekidno mešanje drvnom varjačom sve dok se šećer ne rastopi.

Zatim u vreloj smesi dodati jednu štanglu čokolade za kuvanje, mešati da se čokolada rastopi i sjedini sa masom. Vrelu smesu skloniti sa vatre, dodati omekšali margarin na komadice, mikserom miksati da se margarin sav istopi i sjedini sa smesom.

U izjednacenoj smesi dodati 600g mlevenog keksa, promešati kašikom i sjediniti sa ostalom smesom. U odgovarajući pleh prečnika 23x28cm podmazati uljem i razliti vruću smesu.

Glazura od čokolade. U manjoj posudi na laganoj vatri otopiti čokoladu za kuvanje sa uljem, mešati kašikom da se čokolada jednako istopi. Preko toplog kolaca bajadere preliti glazuru od čokolade.

Savet

Brza bajadera je veoma slatka poslastica, koja se brzo priprema i brzo pojede. Masu nakon razlivanja u plehu ostaviti da se dobro ohladi, kako bi se bajadera ohladila i stegla i sjedinila svoje ukuse. Recept sam dobila od svoje prijateljice Ružice, pa prema njenoj preporuci recept isprobala i po njoj ime dala. Prijatno!