

Bajadera sa karamel bombonama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **300** gšecera
- **200** gmargarina
- **200** gkaramel bombona
- **300** gmlevenog keksa
- Za glazuru:
- **200** gcokoladne glazure

Priprema

U šerpu usuti šecer, dodati jaja, te razmutiti rucnom žicom za mucenje. Potom dodati karamel bombone (sa lešnikom) te staviti na vatu i kuvati na umerenoj temperaturi stalno mešajuci. Kada se šecer i bombone otope, šerpu skloniti sa ringle, dodati margarin te mešati dok se margarin ne otapi. Dodati mleveni keks, promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u podmazan pravougaoni pleh (srednje velicine). Kolac preliti cokoladnom glazurom. Ostaviti da se glazura stegne, seci, servirati te poslužiti.

Savet

Brzo, a ukusno. Probajte. Prijatno!