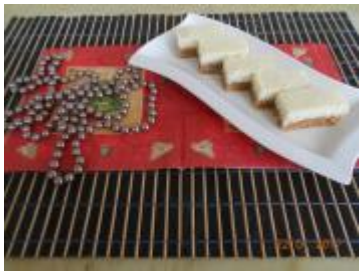
Bela bajadera



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tamni dela:

- **200 ml**vode
- **300 g**šecera
- **125 g**margarina
- **500 g**mlevenog keksa

Za svetli dela:

- **100 ml**vode
- **200 g**šecera
- **125 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu
- **100 g**kokosa

Za glazuru:

- **150 g**bele cokolade
- **7 kašika**ulja

Priprema

Za tamni deo prokuvajte vodu sa šecerom, dodajte margarin, sklonite sa ringle pa dodajte mleveni keks i sve dobro sjedinite.

Pleh malo pouljite pa u njega izlijte pripremljenu smesu i poravnajte vlažnim rukama ili špatulom.

Za svetli deo prokuvajte vodu sa šecerom pa dodajte margarin.

Skinite sa ringle, postepeno dodavajte mleko u prahu i kokos i mutite mikserom najmanjom brzinom da se sve sjedini i da ne ostanu grudvice.

Preko tamnog fila stavite ovaj svetli i ostavite da se rashladi bajadera.

Belu cokoladu otopite na tihoj vatri sa uljem pa njom prelijte bajaderu.

Secite na pravougaonike i služite.

Savet