

# **Lešnik karamel bajadera**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 1 margarin
- 200 g lešnik karamel bombone
- 70 g mlevenih lešnika
- 300 g mlevene plazma keksa
- 100 g cokolada za kuvanje

## **Priprema**

Dobro umutiti jaja i šecer, zatim kuvati ih kratko na pari, dok se masa ne zagreje. Dodati karamel bombone i mešati, sve dok se bombone ne istope. Zatim dodati margarin i cokoladu.

Kada se svi ubaceni sastojci dobro otope, skloniti sa vatre i dodati plazmu keks i 50 g mlevenih lešnika.

Sve dobro promešati i sipati u tanjur prethodno posipan prah šecerom (da se kolac ne lepi).

Odozgo posipati preostalim mlevenim lešnikom.