

## **Bajadera - posno**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g šecera
- 150 g mlevenog keksa
- 150 g mlevenih oraha
- 180 g margarina
- 100 g cokolade
- 1 kašika šecera
- 1 kašika vode
- malo margarina

### **Priprema**

Staviti šecer sa 1,5 dl vode, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin. Kada se margarin istopi skloniti sa vatre. Dodati keks i orahe, sve sjediniti, podeliti na dva dela u jedan staviti 50 g cokolade (možete je predhodno otopiti), po želji u drugi deo malo ceenog limun.

U pleh (moj 20 x 25) staviti braon masu, pa svetlu i preliti cokoladnom glazurom.

Glazura: 50 g cokolade, kašika šecera i vode, parce margarina.