

Bronhi bajadera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **300** gšecera
- **200** gbronhi bombona
- **250** gmargarina
- **300** gplazma keksa
- **200** gcokolade
- **6** kašikaulja

Priprema

U šerpu na šporetu umutimo mikserom jaja sa šecerom, dodamo margarin i bronhi bonbone. Kada se margarin i bonbone otope, skloniti šerpu s vatre i dodati mleven keks. Masu dobro izjednacnim mešajuci varjacom. Gotovu smesu sipamo u pleh obložen najlonskom folijom. Ostavimo u frižider da se kolac stegne. U loncu na šporetu sipamo ulje i cokoladu koju izlomimo na parcad i mešamo kašikom dok se cokolada ne istopi. Ohlaen kolac isecemo na parcad i premažemo otopljenom cokoladom.

Savet

Baš su kao prave bonbone.