

Jaffa bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**vece oblande

Sloj 1:

- **400 g**šecera
- **3 dl**vode
- **200 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **500 g**mlevena keksa
- **100 g**mlevenih oraha

Sloj 2:

- **150 g**šecera
- **2 dl**vode
- **1**zamrznuta najsitnije rendana narandža
- **200 g**mlevenih oraha
- **50 g**margarina

Glazura:

- 150 g cokolade
- 6 kašikaulja

Priprema

Sloj 1: Šecer i vodu kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin i cokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i mlevene orahe. Sve dobro izmešati i toplu masu staviti na jedan list velike oblande. Sloj 2: U posudu staviti šecer, vodu i jednu najsitnije rendanu zamrznutu narandžu(narandžu oguliti zamrznuti i najsitnije izrendati) Kuvati na vatri 5-6 minuta, dodati 50 g margarina da se istopi, skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevenih oraha. (ako masa ne bude gustine kao kad skuvamo palentu dodamo još mlevenog keksa da postignemo gustinu). Ovu masu dok je topla staviti preko prvog sloja i ostaviti da se hladi. Kad se ohladi staviti glazuru: Istopiti na tihoj vatri cokoladu i ulje i preliti kolac.

Savet