

Smokva bajadera



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **6 kašikavode**
- **200 g**mlevenih suvih smokava
- **200 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **350 g**mlevenog keksa

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**ulja
- **malopečenih** seckanih lešnika

Priprema

U posudu staviti šećer, vodu, mlevene suve smokve i margarin. Kuvati na tihoj vatri da se masa sjedini, pa dodati 100 gr cokolade da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 350 gr mlevena keksa. Masu dobro izmešati i rasporediti u kalup velicine 19x27 cm. Kad se bajadera stegne, staviti glazuru od istopljene 100 gr cokolade i 4 kašike ulja. Dok se glazura još nije stegla posuti sa pecenim seckanim lešnikom.

Savet