

Crno-bela bajadera sa kokosom



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamni deo:

- 2 dl vode
- 300 g šecera
- 1/2 margarina
- 500 g mlevene plazme

Beli deo:

- 1 dl vode
- 200 g šecera
- 1/2 margarina
- 200 g mleka u prahu
- 100 g kokosa

Priprema

Tamni deo: Ušpinovati šecer i vodu, dodati margarin, otopiti ga i dodati mlevenu plazmu.

Svetli deo: Ušpinovati šecer i vodu, dodati margarin, otopiti ga i umutiti sve sa mlekom u prahu. Na kraju pomešati sa kokosom.

Tamni deo podeliti na dva dela. U manji pleh ili neki kalup (klašicna velicina za bajaderu i slicno) razvuci polovinu tamnog fila, sipati svetli fil i dodati i drugi deo tamnog fila.

Savet

Poželjno je praviti bajaderu u nekom plehu ili kalupu. Ja sam ga prvi put pravila na tacni pa mi je beli deo malo iscureo sa strane i bajadera je bila poprilično tanka, ali je bila ukusna :)