

Kinder-Bajadera



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Tamni deo:

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**margarina
- **100 gm**levenih oraha
- **250 gm**levenog keksa
- **100 g**crne cokolade

Svetli deo

- **200 g**šecera
- **500 ml**vode
- **150 g**mleka u prahu
- 1pu ding od vanile
- **125 g**margarina

Za posipanje

- **malosarenih mrvica**

Priprema

Za tamni deo ušpinovati šecer sa vodom, dodati margarin, orahe i keks, kao i cokoladu. Smesu oblikovati u plehu. Za svetli deo ušpinovati šecer sa vodom, dodati margarin i mleko u prahu. Razmutiti puding, pa sipati u

provrelu smesu. Kuvati dok se ne zgusne, promešati, pa preliti preko tamnog dela. Ohlaeni kolac seci na štangle. Ukrasiti mrvicama.

Savet