

Kesten bajadera



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za smesu I:

- **450 g** mlevenog keksa
- **300 g** šecera
- **200 ml** vode
- **125 g** margarina
- **2 kašike** kakaa
- **1** vanilin šećer

Za smesu II:

- **500 g** kesten pirea
- **125 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- **2-3 kašike** rumuna

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **1** mali komadac margarina
- **mal**o vode

Priprema

Šećer prokuvati u 2 dl vode, dodati margarin. Kakao i keks pomešati u činiji, dodati prokuvani sirup i dobro

promešati da se smesa sjedini. Razvuci smesu u pleh i ohladiti.

Margarin posuti šećerom u prahu i penasto izraditi. Postepeno dodavati kesten pire, rum i dobro izmutiti.

Preko smese od keksa razvuci smesu od kestena i poravnati.

Otopiti cokoladu, dodati par kapi ulja i preliti kolac. Ohla?enu bajaderu iseci na kocke.

Savet