

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** kaka
- **1 vanilin** šecer

Za smesu II:

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

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **1 mali komadic** margarina
- **malovode**

Priprema

Šecer prokuvati u 2 dl vode, dodati margarin. Kakao i keks pomešati u ciniji, 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 prelititi kolac. Ohlaenu bajaderu iseci na kocke.

Savet