

## *Neobicna bajadera medeno srce*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za bajaderu:**

- **300 g**šecera
- **15 kašike**vode
- **125 g**margarina
- **250 g**mlevenih oraha
- **100 g**cokolade
- **1 kes**abelog medenog srca

### **Priprema**

Staviti u šerpi šećer, vodu i margarin. Kada se otopi šećer staviti čokoladu. U blenderu samleti medeno srce i izručiti u šerpu, dodati i mlevene orahe. Mutiti još malo pa smesu izručiti u pleh obložen alu folijom. Ostaviti da se ohladi. Može se preliti glazurom od čokolade, a može se i ukrasiti i belom čokoladom. Prijatno.

### **Savet**