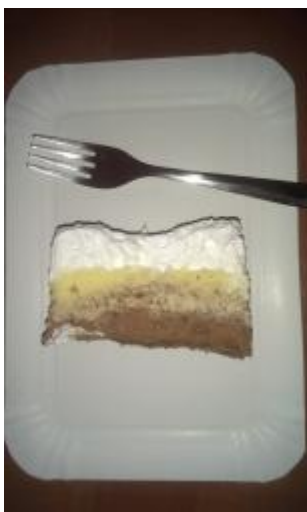


## ***Bajadera (torta)***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za I fil:**

- **300** gmlevene plazme
- **1** cašasoka od pomorandže
- **130** gšecera u prahu
- **1/2** margarina
- **100** gotopljene cokolade za kuvanje

#### **Za II fil:**

- **250** gmlevenih oraha
- **1** šoljicavrelog mleka
- **130** gšecera u prahu
- **1/2** margarina

#### **Za III fil:**

- **2** kesicepudinga od vanile
- **1/2** mleka

- **4 kašike**šecera
- **130 g**šecera u prahu
- **1/2** margarina

## **Priprema**

I fil: Plazmu sipati u odgovarajuću posudu. Dodati čašu soka i mešati dok se ne sjedini. Zatim dodati istopljenu čokoladu, pa umućen margarin sa šećerom.

II fil: Popariti orahe sa mlekom, pa kad se ohlade dodati u to umućen margarin sa šećerom.

III fil: Skuvati u 1/2 l mleka 2 pudinga od vanile sa 4 kašike šećera. Kada se ohladi dodati u to umućen margarin sa šećerom.

Režati u dublji pleh obložen folijom od III ka I filu, odnosno prvo puding, pa orahe, pa plazmu. Pošto se plazma malo teže razmazuje, umakati kašiku u vrelu vodu, pa njome razmazivati fil. Staviti u frižider da se dobro stegne, pa prevrnuti na tacnu i nafilovati odozgo i okolo šlagom. Prijatno!

## **Savet**

Ja uvek umutim odjednom 390 g šećera u prahu i 1,5 margarin, pa odokativno podelim na 3 dela.