

Lešnik bajadera (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šecera
- **1,5 dl** vode
- **200 g** mlevenog keksa
- **150 g** mlevenih lešnika
- **250 g** putera ili margarina
- **100 g** cokolade
- **1 kašika** arome ruma

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **maloputera**

Priprema

U posudu staviti šećer i vodu, zagrijati i kad provri kuvati 4-5 minuta. Šećerni sirup bi trebao da ima gustinu meda. Pomeriti sa ringle, staviti ceo margarin ili putera i mešati dok se potpuno ne istopi. Dodati mleveni keks i mlevene lešnike u vruć sirup. Izjednčiti smesu (ako je suviše gusta, dodati 1-2 kafene kašičice vruće vode i promešati). Smesu podeliti na dva jednaka dela, pa u jednu polovinu dodati čokoladu i kašiku ruma. Manji kalup (16x26 cm) obložiti papirom za pečenje i staviti sloj čokoladne smese. Poravnati, pa preko rasporediti svetlu smesu. Sve izravnati i preliti glazurom od čokolade. Ostaviti da se bajadera ohladi. Za glazuru: Rastopiti na tihoj vatri ili na pari čokoladu sa malo ulja i putera, pa preliti preko ohlađene bajadere. Sačekati da se glazura potpuno stegne i oštrom nožem seci na manje šnite.

Savet