

Bajadera s malinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g šecera**
- **300 gmlevenih oraha**
- **250 gmargarina**
- **300 gkekса**

Za crveni deo:

- **500 gmalina**
- **150 gšecera**
- **50 gmargarina**
- **2 štanglebele cokolade**
- **1 listoblande**

Za glazuru:

- **100 gcokolade**
- **6 kašikaulja**

Priprema

Ušpinovati šecer sa šoljicom soka koji su ispustile maline. Dodati margarin. Kad se otopi skloniti sa šporeta pa dodati keks i otrahe. Kad se ohladi rastanjiti na kockastoj strani oblane. Maline kuvati sa šecerom kao za džem na laganoj vatri, povremeno mešajuci. Kad varjaca ostavlja trag u šerpi dodajte margarin i belu cokoladu. Kad se prohladi premazati preko smese sa keksom. Preliti glazurom od cokolade.

Savet