

Bajadera s malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina
- **300 g** keksa

Za crveni deo:

- **500 g** malina
- **150 g** šecera
- **50 g** margarina
- **2 štangle** bele cokolade
- **1** listoblande

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **6** kašika ulja

Priprema

Ušpinovati šećer 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 oblande. Maline kuvati sa šećerom kao za džem na laganoj vatri, povremeno mešajući. Kad varjaca ostavlja trag u šerpi dodajte margarin i belu čokoladu. Kad se prohladi premazati preko smese sa keksom. Preliti glazurom od čokolade.

Savet