

Bajadera sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog keksa
- **200** gkokosa
- **250** gšecera
- **200** mlmleka
- **250** gmargarina
- **1** kesicavanilin šecera
- **1,5** kašicicaruma

Za glazuru:

- **200** gcokolade za kuvanje
- **6** kašika ulja

Priprema

Izrada bajadere: Pomešajte keks i kokos u velikoj posudi. U šerpici staviti mleko, margarin, šecer i vanilin šecer, na laganoj vatri da se sastojci istope. im se sastojci istope, preliti ih preko keksa i kokosa, nastaviti mešati kašikom.

Dodajte rum, pa nastaviti mešati rukama.

Tepsiju malo podmazati uljem i rasporediti smesu, verovatno ce Vam biti lakše prstima.

okoladu sa uljem rastopite. Preliti glazuru od cokolade i stavite u frižider.

Savet

Kada se odluite rezati kola, izvadite ga iz frižidera barem 15 minuta na sobnu temperatu, tako da ne puca prilikom rezanja. Prijatno!