

Bajadera sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tamniji deo:

- **250** g šećera
- **150** gmlevenih oraha
- **100** gmlevenog keksa
- **100** gmargarina
- **100** gcokolade

Za bledji deo:

- **150** g margarina
- **150** g šećera u prahu
- **150** gmlevenog, pecenog kikirikija

Za glazuru:

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

Priprema

Ušpinovati šecer sa malo vode. Treba da vri 2-3 minuta. Dodati margarin i cokoladu i mešati da se otopi. Skloniti sa ringle pa dodati mleven orah i mleven keks. Izjednaciti masu varjacom i razviti koru željene debljine. Za bledji deo potrebno je mikserom umutiti margarin sa šecerom u prahu. Kad se penasto umuti dodati mleveni peceni kikiriki. Rastanjiti preko tamnije kore. Za glazuru cokoladu otopiti sa uljem i preliti preko kolaca. Ostaviti najmanje dva sat u frižideru da se rashladi i uživati u prelepom ukusu. Prijatno.

Savet