

Lešnik bajadera



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **330 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina
- **150 g**prženih mlevenih lešnika
- **150 g**mlevenog keksa
- **3 kašike** ruma
- **1 kašikakakaoa**
- **100 g**cokolade
- **5 kašikaulja**

Priprema

Vodu i šecer prokuvajte, sklonite sa vatre i umešajte margarin da se istopi.

Dodajte keks i lešnike. Masu podelite na dva dela. U jedan deo stavite kakao i promešajte. Pleh malo pouljite pa sipajte tamnu smesu.

Preko nje izlijte svetlu smesu.

Kad se stegne otopite cokoladu sa uljem na tihu vatri, pa prelijte preko kolaca.

Secite na pravougaonike i služite.

Savet