Bajadera smokva oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**oblandi
- **400 g**šecera
- **8 kašika**vode
- **1**margarin
- **150 g**mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**cokolade
- džem ili slatko od smokvi

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **2 kašike**vode
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašika**margarina
- sarene mrvice

Priprema

Staviti šecer i vodu da se otopi pa dodati margarin. Kada se otopi margarin dodati orehe i keks. Masu podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati cokoladu. Na prvu oblandu staviti taman deo mase pa staviti drugu oblandu. Premazati džemom ili slatkom od smokve pa staviti trecu oblandu. Preko staviti svetliju masu i opet oblandu, a na nju opet džem od smokve. Završiti oblandom. U šerpicu staviti sve sastojke za glazuru sem margarina i otopiti pa dodati margarin. Preliti preko oblande i posuti šarenim mrvicama.

Savet