

Dvobojna posna bajadera



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za svetliji deo:

- **100 ml**voda
- **120 g**šecera
- **70 g**margarina
- **180 g**mlevenog keksa
- **180 g**mlevenih oraha

Za tamniji deo:

- **100 ml**vode
- **100 g**šecera
- **50 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **50 g**lomljenog keksa
- **170 g**mlevenih oraha
- **170 g**mlevenog keksa

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **4** kašikeulja

- **nekoliko zrnasoli**

Priprema

Za svetli deo: Staviti vodu, šećer i margarin da se otopi i nestanu kristali. Dodati orahe i keks, izmešati i pustiti da se prohladi. Za tamni deo staviti vodu, šećer, margarin i čokoladu da se otopi dok ne nestanu kristali. Skloniti sa ringle pa dodati lomljen keks, mleveni keks i orahe. Promešati i prohladiti. Kad se prohlade obe smese podeliti na dva jednaka dela. Smesu stavite u kese za zamrzivac od 3 litra. Dobicete 4 kore, dve tamne i dve svetle. Izmerite vagicom da budu podjednake.

Masu rasporedite rukama po celoj kesi.

Pritisniti lagano oklagijom da budu kore glatke i rasporeene po celoj kesi. Kora treba da ispuni celu površinu kese. Skalperom preseći kesu sa obe strane i otklopiti kesu kao stranicu knjige i zajedno sa kesom preneti na plato za kolace i naizmenicno reati tamni i svetliji deo. Zadnju koru precij oklagijom da bi se delovi spojili. Za glazuru otopiti čokoladu sa uljem, dodati nekoliko zrna soli da ne bi glazura pucala prilikom secenja i preliti ceo kolac.

Dobro rashladiti. Seci na štangle i uživati u prelepom ukusu.

Prijatno.

Savet