

Bela bajadera (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za tamniji deo:

- **500** glomljenog keksa
- **300** gšecera
- **120** gmargarina
- **2** dlvode
- **100** gseckanih oraha

Za beli deo:

- **200** gmleka u prahu
- **120** gmargarina
- **200** gšecera
- **1** dlvode
- **100** gkokosa

I još:

- **2** štanglecokolade

Priprema

Za tamniji deo je potrebno da margarin, šećer i vodu stavite na ringlu i da postepeno otapate uz povremeno mešanje. Kad provri skloniti sa ringle pa dodati grubo izlomljen keks i seckane orahe. Izmesati varjacom dok se sastojci sjedine. Plato premazati uljem i isipati celu smesu, poravnjati rukom i ravnomerno rasporedite.

Dok se prvi sloj hladi pravite beli deo. Na tihoj vatri otopiti margarin, šećer i vodu. Kad provri skinuti sa šporeta. Dodati mleko u prahu i kokos. Sve umutite mikserom da se ne bi stvorile grudvice. Beli sloj naneti preko tamnijeg i ravnomerno rasporediti. Na mlako narendati cokoladu i ostaviti da se dobro rashladi. Seci na željene kocke i uživati u fantastivnom ukusu.

Prijatno.

Konacno na stolu bela bajadera bez bojazni da li ce uspeti ili ne? Probajte. Uspeva 100 %.

Savet