

Bajaderka za 10 minuta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** petit keksa
- **1 l** mlijeka
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera
- **150 g** griza
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kašika** eurokrema
- **1 kašičica** vanilin šećera
- **1** narandža

Priprema

Prvo staviti mlijeko, šećer i margarin da prokuva. U međuvremenu poređati red petit keksa u tepsiju. Pripremiti griz, eurokrem, kakao i vanilin šećer da su pri ruci.

Kada se margarin istopio i prokuvao, dodati griz i kuvati 1-2 minuta dok se ne stegne. Smjesu podijeliti na dva dijela. U jedan dio staviti eurokrem i kakao, a u drugi isceđen sok od jedne narandže i vanilin šećer. Po keksu izliti smeđi fil, staviti red keksa pa bijeli fil. Završiti sa redom keksa i gotovo.

Savet

Ja sam keks umakala u mlijeko samo sa jedne strane, ali ne mora jer omekša od vrelog fila.