

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**šecera
- **150 g**griza
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašika**eurokrema
- **1 kašica**cavanilin šecera
- **1**narandža

Priprema

Prvo staviti mlijeko, šecer i margarin da prokuva. U meuvremenu poreati red petit keksa u tepsi. Pripremiti griz, eurokrem, kakao i vanilin šecer 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 deo staviti eurokrem i kakao, a u drugi isceen sok od jedne narandže i vanilin šecer. Po keksu izliti smeji 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 omeša od vrelog fila.