

## ***Posna bajadera***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gposnog mlevenog keksa
- **200** gmlevenih oraha
- **250** gšecera
- **1** vanil-šecer
- **10 kašika**vode
- **200** gposnog margarina
- **150** gposne cokolade za kvanje

#### **Za glazuru:**

- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**vode
- **3 kašike**ulja
- **100** gposne cokolade za kvanje
- **velicine orahamargarin**(posni)

### **Priprema**

Šećer i vanil-šećer sipati u šerpu, dodati vodu i kuvati dok ne prokljuca. Skinuti s ringle, pa dodati margarin i mešati dok se ne otopi. Dodati mleveni keks i mlevene orahe i sve dobro sjediniti. Smesu podeliti na dva dela, u jedan dodati otopljenu čokoladu za kuvanje, a drugi ostaje žut. U pravougaoni pleh naneti braon pa žuti deo. Ostaviti u frižideru da se stegne. Za glazuru: U šerpu staviti šećer, ulje, vodu, čokoladu za kuvanje i margarin, staviti na vatru i mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Kolac preliti toplom glazurom i ostaviti da se ohladi i stegne te ga iseci na štanglice i poslužiti.

## **Savet**

Pleh malo nauljati, kako se smesa ne bi zalepila.