

## **Posna bajadera**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** posnog mlevenog keksa
- **200 g** mlevenih oraha
- **250 g** šecera
- **1** vanil-šecer
- **10** kašikavode
- **200 g** posnog margarina
- **150 g** posne cokolade za kuvanje

#### **Za glazuru:**

- **3** kašike šecera
- **3** kašike vode
- **3** kašike ulja
- **100 g** posne cokolade za kuvanje
- **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 cokoladu 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, cokoladu za kuvanje i margarin, staviti na vatru i mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Kolac preliti topлом glazurom i ostaviti da se ohladi i stegne te ga iseci na štanglice i poslužiti.

## Savet

Pleh malo nauljati, kako se smesa ne bi zlepila.