Bajadera sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šecera
- **20 kašika**vode
- **100 g**maslaca
- **200 g**cokolade
- **200 g**pecenog kikirikija
- **250 g**mlevenog keksa
- **3 kašike**ulja

Priprema

Sipati u šerpu vodu, šecer i maslac. Kuvati dok se ne otopi sve lepo i ne sjedini. Kikiriki ocistiti od ljuske i iseckati u secku. Sjedinjenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g cokolade i mešati dok se ne otopi. A zatim i mleveni keks. U drugu dodati kikiriki. Posudu obložiti providnom folijom pa izliti tamnu smesu. Preko nje i svetlu. Ostaviti bajaderu da se ohladi i stegne. Onda otopiti 100 g cokolade sa tri kašike ulja i preliti. Ostaviti da se ohladi i stegne pa seci.

Savet