

Domaca bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** cokolade
- **200 g** mlevenih oraha
- **250 g** mlevenog keksa
- **400 g** šecera
- **200 g** maslaca
- **200 ml** vode

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Šecer i vodu staviti na ringli da prokuva nekih 5 minuta da se dobije gustina meda. Skloniti sa ringle pa dodati maslac. Mešati dok se maslac ne istopi. Dodati mlevene orahe i keks, sve lepo sjediniti. Smesu podeliti na dva jednaka dela, pa u jedan deo dodati 100 g otopljene cokolade. Pleh dimenzije 16x25 cm obložiti pek papirom. Pa sipati cokoladni deo ravnomerno lepo, preko toga dodamo svetli deo poravnamo i dodamo odozgo cokoladnu glazuru koju smo prethodno napravili. Otopiti 100 g cokolade sa 3 kašike ulja. Ostaviti da se stegne pa seci na štanglice.

Savet

Da bi vam bajadera bila fina i uspešna tajna se krije u sirupu koji pravimo od šeera i vode koji treba da bude gustine meda tenog . Sve ostalo je lakše.