

Bajadera sa karamel bombonama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g šećera
- 200 g margarina
- 200 g karamel bombona
- 300 g mlevenog keksa
- Za glazuru:
- 200 g čokoladne glazure

Priprema

U šerpu usuti šećer, dodati jaja, te razmutiti ručnom žicom za mućenje. Potom dodati karamel bombone (sa lešnikom) te staviti na vatru i kuvati na umerenoj temperaturi stalno mešajući. Kada se šećer i bombone otope, šerpu skloniti sa ringle, dodati margarin te mešati dok se margarin ne otopi. Dodati mleveni keks, promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u podmazan pravougaoni pleh (srednje velicine). Kolac prelići čokoladnom glazurom. Ostaviti da se glazura stegne, seci, servirati te poslužiti.

Savet

Brzo, a ukusno. Probajte. Prijatno!