

Kokos bajadera (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog keksa
- **200** gkokosa
- **200** gšecera
- **250** gmargarina
- **1 kašicica** ekstrakta vanile
- **200 ml** mleka

Glazura:

- **200** gmlecne cokolade
- **6 kašikaulja**

Priprema

U šerpu staviti mleko i šefer da se istopi. Skloniti sa vatre i dodati isecen margarin i mešati dok se skroz ne otopi. Odmah dodati keks, kokos i ekstrakt vanile i sve dobro sjediniti. Pleh malo premazati uljem, sipati vrucu masu i izravnati površinu.

U šerpiku staviti ulje i izlomljenu cokoladu, pa istopiti na pari. Vrucu topljenu cokoladu ravnomerne izliti u pleh preko još vruće mase. Pleh staviti u frižider i dobro ohladiti. Kasnije iseci po želji.

Savet