Kokos bajadera (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog keksa
- **200 g**kokos brašna
- **250 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **1**vanilin šecer
- **1,5 kašika**ruma
- **250 g**margarina

Glazura:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **6 kašika**ulja

Priprema

Keks i kokos pomešati. Mleko, margarin, šecer i vanilin šecer staviti na ringlu da se otopi. Zatim otopljenu smesu preliti preko keksa i kokosa, pa mešati varjacom. Dodati rum, i dobro sve sjediniti. Pleh približnih dimenzija 25x30 namazati uljem, pa izruciti smesu i poravnati.

okoladu otopiti, pa pomešati sa uljem i preliti preko kolaca. Ostaviti u frižider da se dobro stegne. Oštar, tanak nož potapati u vrelu vodu, pa seci štanglice.

Savet