

## ***Bajadera (na mamin nacin)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12 kašika**vode
- **350 g**šecera
- **250 g**margarina za kuvanje
- **300 g**mlevene plazme
- **100 g**mlevenih oraha
- **160 g**milka cokolade
- **po potrebi**ulja
- **2 kašike**mleka

### **Priprema**

U odgovarajucu posudu sipati 12 kašika vode i 350 grama šecera, pa kuvati na tihoj vatri da se šecer istopi.

Kada se šecer istopi, dodati margarin. ?im se otopi, još jako kratko kuvati, cisto malo da provri, pa skloniti sa vatre.

Potom dodati plazmu i orahe, pa lepo sjediniti. Samo na kratko prohladiti, zato što se brzo fil steže.

Odgovarajuci pleh ili tacnu pouljiti pa sipati fil i oblikovati. Debljina bajadere neka bude po želji.

?okoladu otopiti sa malo ulja i 2 kašike mleka pa preliti preko fila. Ostaviti bajaderu na hladnije mesto da se cokolada stegne, pa poslužiti.

Recept je od moje mame i meni omiljen. Kombinacija plazme i milka cokolade je božanstvena.

## **Savet**

Recept za uskoro svima omiljenu bajaderu! :) Prijatno! Pozdrav! :)