

Bajadera (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmlevenog keksa
- **250** gmlevenih oraha
- **20 kašika**vode
- **500** gšecera
- **200** gmargarina
- **150** gcokolade

Još:

- **100** gcokolade
- **50** gmargarina

Priprema

U šerpu sipati vodu i šećer, uspinovati, kad prokuva kuvati 3 minuta potom dodati mleveni keks i mleveni orah još malo kuvati, skloniti sa šporeta. Ostaviti malo da se prohladi pa dodati margarin iseckan na kockice. Dobro mešati da se margarin istopi i sjedini sa masom. Masu podeliti na 2 dela u jedan deo staviti otopljenu cokoladu. Izmešati da se cokolada sjedini sa masom. Uzeti dugu usku tacnu premazati je sa margarinom pa sipati tamni deo lepo rasporediti po celoj tacni, preko staviti svetli deo. Cokoladu i margarin otopiti pa preliti kolac.

Savet