

Jafa bajadera



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **300 ml**vode
- **200 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **500 g**mlevenog keksa
- **100 g**mlevenog oraha
- **2** kutijejafe

Za glazuru:

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

Priprema

Šecer preliteri sa vodom i staviti da se kuva na umerenoj temperaturi. Potrebno je da vri 3-4 minuta. Zatim dodati margarin isecen na manje kockice i cokoladu izlomljenju na sitnije komade. Mešati da se sjedine sastojci. Kad se smesa sajedinila skloniti sa šporeta, pa umešati mleven keks i mleven orah. Propmešati, a onda polovinu smese isipati na plato i oblikovati bajaderu. Preko prvog dela poreati jafu sa cokoladom okrenutom na dole. pa prekriti drugim delom fila. Oblikovati bajaderu.

Kada se kolac skroz ohladio prelići ga glazurom. Otopiti na pari čokoladu sa uljem i prelići. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu. Prava poslastica za sve ljubitelje čokolade i jafe. Prijatno!

Savet