

Posna bajadera



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **10 kašika**vode
- **200 g**mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih oraha
- **2 štangle**cokolade za kuvanje
- **2 srednje**narandže

Glazura:

- **4 kašike** vode
- **4 kašike**šecera
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Ušpinovati šecer i vodu (kad provri kuvati oko 10 minuta). Skloniti sa ringle i u prohladjeni sirup dodati keks i mlevene orahe. Dodati cedjeni sok od narandže.

Izmešati smesu. Podeliti na dva dela: Prvi deo ostaje isti. U drugom dodati otopljenu cokoladu (2 štangle). Na poslužavniku rasporediti drugi (cokoladni deo) i oblikovati.

Preko rasporediti prvi deo smese. Ostaviti da se prohladi.

Glazura: Rastopiti šećer i vodu kad prokuva, kuvati oko 5 minuta. Dodati ulje i čokoladu. Glazurom preliti bajaderu.

Ostaviti da se stegne. Seci na štanglice i služiti. Idealna poslastica za posnu trpezu!

Savet