

Bajadera (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **200 ml**vode
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenog keksa
- **300 g**mlevenih oraha
- **100 g**cokolade

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **2-3 kašike**ulja

Priprema

Ušpinovati šećer sa vodom. Dodati margarin i mešati da se otopi. Skloniti sa ringle i umešati mleveni keks i mlevene orahe. Podeliti na dva dela i u jedan dodati cokoladu (može i da se doda u toplo pa da se masa da se otopi, a može se i prethodno na pari otopiti). Na tacnu staviti jedan deo (ja sam prvo svetli), rasporediti, poravnati pa preko rasporediti drugi deo. Ostaviti da se ohladi. Otopiti cokoladu sa uljem i tom glazurom preliti kolac. Ostaviti da se ohladi i stegne pa seci štanglice.

Savet