

# **Susam bajadera**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za prvi sloj:**

- **200** gšecera
- **1,5** dlvode
- **125** gmargarina
- **1** kašikameda
- **100** gpecenog susama
- **200** gmlevenog keksa

### **Za drugi sloj:**

- **100** gcokolade
- **3** kašike ulja

### **Za treci sloj:**

- **200** gšecera
- **1** dlvode
- **125** gmargarina
- **200** gpecenog mlevenog susama
- **200** gmlevenog keksa

### **Za glazuru:**

- **100** gcokoalde

- 3 kašike ulja

## **Priprema**

Susam staviti u suvu posudu i na tihoj vatri uz mešanje pržiti da bude svetlo žute boje. Kada se ohladi 200 gr samleti na elektricnom mlinu za kafu, a 100 gr ostaviti nesamleveno. U suvu posudu staviti 200 gr šecera i karamelisati da bude svetlo braon boje, dodati 1,5 dl vode i na tihoj vatri kuvati dok se karamel ne istopi, dodati margarina da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 1 kašiku meda, 100 gr pecenog susam i 200 gr mlevenog keksa. Toplu masu staviti u kalup 27 x 19 cm, izravnjati. Istopiti 100 gr cokolade sa 3 kašike ulja i preliti preko mase. Ostaviti dobro da se ohladi.

U posudu staviti 200 gr šecera, 1 dl vode i kuvati dok se šecer ne istopi, dodati 125 gr margarina da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 200 gr pecenog mlevenog susama i 200 gr mlevenog keksa. Masu ohaditi da bude mlaka i staviti preko prvog sloja prelivenog cokoladom. Istopiti 100 gr cokolade sa 3 kašike ulja i preliti kolac.

## **Savet**