

Susam bajadera



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prvi sloj:

- **200 g**šecera
- **1,5 dl**vode
- **125 g**margarina
- **1 kašika**meda
- **100 g**pecenog susama
- **200 g**mlevenog keksa

Za drugi sloj:

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

Za treci sloj:

- **200 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina
- **200 g**pecenog mlevenog susama
- **200 g**mlevenog keksa

Za glazuru:

- **100 g**cokoalde

- 3 kašikeulja

Priprema

Susam staviti u suhu posudu i na tihoj vatri uz mešanje pržiti da bude svetlo žute boje. Kada se ohladi 200 gr samleti na električnom mlinu za kafu, a 100 gr ostaviti nesamleveno. U suhu posudu staviti 200 gr šećera 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 pečenog susama i 200 gr mlevenog keksa. Toplu masu staviti u kalup 27 x 19 cm, izravnjati. Istopiti 100 gr čokolade sa 3 kašike ulja i preliti preko mase. Ostaviti dobro da se ohladi.

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

Savet