

Bajaderice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Namirnice

- **300** gmlevenih oraha
- **300** gmlevene plazme
- **250** gšecera
- **200** gmargarina
- **1** vanilin šećer
- **100** gcokolade za kuvanje
- **200** mlmleka

Glazura:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **25** gmargarina
- **3** kašikeulja

Priprema

Orahe prvo tostirati, pa samleti. Pomešati sa mlevenom plazmom. Prokuvati margarin i šecere u mleku, te preliti preko oraha i plazme. Ujednaciti smesu i podeliti je na dva dela. U jedan staviti cokoladu izlomljenu na parcad, promešati, od toplote ce se otopiti. Malo prohladiti. U nauljen pleh prvo staviti tamni deo, pa preko svetli. Ohladiti, a onda preliti glazurom. Ostaviti kolac da se ohladi na sobnoj temperaturi, a potom odložiti u frižider da se stegne. Gotov kolac iseci na štanglice velicine 2x4 cm.

Savet

Po Natalijinom receptu..