

Bajadera sa lešnicima (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenog keksa
- **300 g**pecenog mlevenog lešnika
- **300 g**cokolade
- **5 kašikeulja**

Priprema

Šecer i margarin stavimo da se špinuje sa 2 dl vode. Sklonimo sa šporeta dodamo mleveni keks i mlevene lešnike, pomešamo da se smesa lepo sjedini i podelimo na dva dela.

U jedan deo umešamo 100 gr topljene cokolade.

Na tacnu provo od tamne smese formiramo željeni oblik kolaca, a preko natapkamo i svetlij deo.

Ostavimo par sati da se stegne i ohladi i prelijemo 200 gr + 5 kašike ulja topljenom cokoladom.

Savet

Brzo jednostavno, a vrlo ukusno.