

## **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**pečenog mlevenog lešnika
- **300 g**cokolade
- **5 kašike**ulja

### **Priprema**

Šecer i margarin stavimo da se špinuje sa 2 dl vode. Sklonimo sa šporeta dodamo mleveni keks i mlevene lešnike, promešamo 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 svetliji deo.

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

### **Savet**

Brzo jednostavno, a vrlo ukusno.