

Kolac bajadere



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **200 g**samlevenog pti ber keksa
- **150 g**samlevenih oraha
- **200 g**putera
- **3 štangle**cokolade za mešenje
- **100 g**cokolade za mešenje
- **3 kašike**ulja

Priprema

U šerpu sipati šećer i 10 supenih kašika vode, staviti na vatru i kad prokljuca špinovati 5 minuta. Onda dodati keks, promešati pa kad baci dva tri kljuca dodati orahe i sve izmešati pa skinuti sa vatre. Dodati maslac i mešati da se istopi i sjedini masa.

Masu podeliti na dva dela pa u jedan dodati 3 štangle istopljene cokolade i dobro izmešati. Bajadere možete praviti na dva nacina: prvi da sipate u tepsiju prvo tamni deo, poravnati ga pa sipati svetli deo i takoe poravnati. Preliti glazuru od istopljene cokolade sa uljem.

Kad imam vremena i volje pravim na drugi nacin kako bi kolac više licio na originalne bajadere. Odvojim malo veci deo osnovne mase i umešam cokoladu. Podelim taj deo na dva dela. Dva pek papira savijem na željenu velicinu.

Izmeu dva papira stavim jedan deo tamne mase i oklagijom razvucem do savijenih ivica papira. Preneti na tacnu

tu koru pomocu papira.

Onda isto to uradim sa svetlim delom i prenesem i njega na tacnu, spustim ga na tamni deo i blago pritisnem da se spoje.

Onda na isti nacin razvucem drugi deo cokolladnog dela pa tu koru spustim na svetli deo i takoe blago pritisnem da se spoje. Najbolje blago oklagijom preko papira precu preko kora. Preliti cokoladnu glazuru.

Bajadere ostaviti na hladno mesto da se stegnu.

Ohlaene i odstajale bajadere iseci na željenu velicinu.

Služiti ih po potrebi, jer mogu duže da stoje.

Savet

Kola bajadere su veoma omiljene na našim prostorima pa su postale neizbežan deo sitnih kolaa za razna slavlja. Iako su veoma ukusne ipak se dosta razlikuju od originalnih Krašovih bajadera koje se prave sa bademima i na sasvim drugaiji nain. Kola bajadera je sasvim dostojna zamena.