

Crno-Bela Bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tamni deo:

- **125 g**margarina
- **150 g**šecera
- **1 dl**vode
- **50 g**cokolade
- **150 g**mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih oraha

Za beli deo:

- **200 g**mleka u prahu
- **1/2 dl**vode
- **200 g**šecera
- **125 g**margarina

Priprema

Prvo napravite tamni deo, tako što otopite šecer sa vodom, dodajte margarin i cokoladu, mešajte dok se ne istopi i sklonite sa šporeta. Spojite sa mlevenim keksom i orasima. Na tacnu stavite celofan, malo šecera u prahu, sipajte masu, preko opet celofan i oklagijom ravnomerno rasklagijajte i skinite celofan.

Zatim pravite beli deo. Šecer i vodu stavite da vri, ok ne pocne da se zgušnjava. Dok se sirup kuva mikserom mutite mleko u prahu sa margarinom. Vreo, gotov sirup, sipajte u tankom mlazu, u umucen margarin neprestano miksajuci. Sjedinjenu masu nanesite na taman deo i ravnomerno rasporedite. Po želji ukrasite otopljenom crnom

cokoladom.

Savet