

Crno-Bela Bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tamni deo:

- 125 gmargarina
- 150 gšecera
- 1 dlvode
- 50 gcokolade
- 150 gmlevenog keksa
- 150 gmlevenih oraha

Za beli deo:

- 200 gmleka u prahu
- 1/2 dlvode
- 200 gšecera
- 125 gmargarina

Priprema

Prvo napravite tamni deo, tako što otopite šećer 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 šećera u prahu, sipajte masu, preko opet celofan i oklagijom ravnomerno rasklagijajte i skinite celofan.

Zatim pravite beli deo. Šećer 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