

Posna bajadera



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenih oraha
- **400 g** posnog keksa
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanil šećera
- **1 kašičica** soka od limuna
- **300 g** šećera kristal

Priprema

Umutite 300 g šećera sa malo vode, zatim dodajte mlevene orahe i izmešajte. Masu oblikujte kao uzanu koru debljinu oko 1,5 cm. Preostali šećer prokuvajte sa malo vode. Skinite sa vatre i brzo mešajte da se ohladi. Zatim dodajte postepeno prah šećer i neprestano mešajte. Kada dobijete ujednacenu belu masu dodajte sok od limuna. Izmešajte i premažite preko kora sa orasiman. Nožem poravnajte i kada se stegne nožem seciti uzane štangle.

Savet