

Božicna bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tamnu masu:

- **250 g**šecera
- **2 dl**vode
- **250 g**maslaca (može i margarin)
- **100 g**cokolade
- **400 g**mlevena keksa
- **200 g**pecena mlevena lešnika

Svetla masa:

- **300 g**šecera
- **1 dl**vode
- **200 g**mleka u prahu

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **6** kašikaulja

Priprema

Masa I: Na umerenoj vatri istopiti 250 g maslaca (može i margarina) sa 250 g šecera i 2 dl vode, dodati 100 g cokolade da se istopi. Skinuti sa vatre pa dodati 400 g mlevena keksa i 200 g pecenih mlevenih lešnika. Masa II: Ukuvati dobro da bude jako gusto 300 g šecera i 1 dl vode. Posebno umutiti 125 g maslaca i 200 g mleka u

prahu. U ovu smesu dodavati vruć kuvani sirup i dobro umutiti mikserom. Masu I: podeliti na 2 dela. Jedan deo razvaljati u pleh velicine 27x28 cm. Preko staviti celu masu II, pa drugi deo mase I. (valjati dok su tople mase). Kad se stegne staviti glazuru od istopljene 150 g čokolade i 6 kašika ulja.

Savet