

Bajadera sa lešnicima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenog keksa
- **300 g**pecenog mlevenog lešnika
- **250 g**cokolade za mešanje
- **5 kašika**ulja

Priprema

Ušpinovati šecer sa 2 dl vode, dodati margarin, kada se istopi onda keks i mlevene lešnike. Skinuti sa šporeta, dobro promešati, podeliti na dva dela i u jedan dodati 100 g otopljene cokolade. Na izvrnut pleh staviti celofan, staviti taman deo, u ravnjati, premazati svetlim delom, i ostaviti da se ohladi. Otopiti 150 g cokolade sa 5 kašika ulja i premazati ohladjen kolac. Sutradan iseci po želji.

Savet