

Bronhi bajadera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 200 g bronhi bombona
- 250 g margarina
- 300 g plazma keksa
- 200 g čokolade
- 6 kašika ulja

Priprema

U šerpu na šporetu umutimo mikserom jaja sa šecerom, dodamo margarin i bronhi bonbone. Kada se margarin i bonbone otope, skloniti šerpu s vatre i dodati mleveni keks. Masu dobro izjednačimo mešajući varjačom. Gotovu smesu sipamo u pleh obložen najlonskom folijom. Ostavimo u frižider da se kolac stegne. U loncu na šporetu sipamo ulje i čokoladu koju izlomimo na parčad i mešamo kašikom dok se čokolada ne istopi. Ohlaeni kolac isecemo na parčad i premažemo otopljenom čokoladom.

Savet

Baš su kao prave bonbone.