

Bajadera

Contributed by Vanja
Subota, 09 Lipanj 2007

SASTOJCI
1 kg šećera
25 dkg margarina
25 dkg bajama (isprženih i samljevenih)
25 dkg mlijeka u prahu
25 dkg keksa
15 dkg čokolade
malo masla

U šeradu dodati 2 dl vode i kuhati 5 minuta, zatim dodati margarin i nastaviti kuhati dok se ne rastopi. Potom dodati bajame, zatim mlijeko u prahu i na kraju kekse te dobro izmiksati. Šeradu nauljiti i istresti vruću smjesu. Za glazuru na laganoj vatri otopiti čokoladu sa par žlica vode, dodati 3-4 dkg masla i prelići po bajaderi. Poželjno je rezati dok se skroz ne stvrdne.