

Bajadera od kokosa

Contributed by Vanja
Ponedjeljak, 26 Ožujak 2007

SASTOJCI

60 d kg šećera
25 dkg margarina
25 dkg kokosa
25 dkg keksa
1 dl ruma
1 vanilija
16 dkg čokolade
8 dkg masla

U šerpu dodati vaniliju, rum i ½ dl vode i kuhati 5 minuta, zatim dodati margarin i nastaviti kuhati dok se ne rastopi. Potom dodati kokos i na kraju kekse te dobro izmiksati. Šerpu namočiti i istresti vruću smjesu. Za glazuru na laganoj vatri otopiti čokoladu sa par žlica vode, dodati maslac i preliti po bajaderi. Poželjno je rezati dok se skroz ne stvrdne.