

Bajadera



Potrebni sastojci:

- 2 dl vode
- 300 g šećera
- 200 g malslaca
- 300 g mljevenog keksa
- 300 g mljevenih oraha

- 150 g čokolade za kuhanje

- 1 vrećica Dr.Oetker vanilin šećera
- 1/2 bočice Dr. Oetker Vanilla arome

Glazura:

- 150 g čokolade za kuhanje
- 5 kašika ulja (suncokretovo)

Priprema:

Vodu i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. Kad prokuha, smanjiti temperaturu i kuhati na laganoj vatri oko 6 minuta.

Zatim dodati maslac isjeckan na kockice i miješati dok se sav maslac ne otopi. Dodati i mljeveni keks i mljevene orahe i promiješati. Smaknuti sa šporeta i smjesu podijeliti na 2 jednaka dijela.

U jedan dio odmah dodati vanilin šećer i aromu vanilije i promiješati.

Čokoladu otopini na pari i dodati u toplu drugu polovinu smjese.

U pleh 30x20 cm rasporediti prvo tamni dio smjese i poravnati. Preko rasporediti i svjetliju smjesu i poravnati.

Glazura:

U lončiću ili manjoj šerpici otopiti na pari čokoladu sa uljem i prelići preko kolača te poravnati.

Ostaviti nekoliko sati na hlađenje. Ohlađenu bajaderu rezati oštrom skalpelom na štanglice 2x5 cm ili po želji.

Prijatno!