

Bijela bajadera s mrkvom



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za kalup 22x22 cm:

- 120 ml vode
- 120 g sitno naribane mrkve
- 150 g šećera
- 2 Sweet Chef vanilin šećer
- 200 g Garden Good oraħa
- 200 g Sweet Chef mljevenog keksa
- 200 g K Plus maslaca
- 1 žličica cimeta
- ½ žličice mljevenog đumbira
- malo muškarnog oraščića
- sol
- korica ½ naranče
- sok ½ naranče

Za glazuru:

- 200 g bijele čokolade
- 30 g ulja

Skeniraj za prikaz na web stranici



U lončić dodajte vodu, naribanu mrkvu, šećer, vanilin šećer i sve začine. Kuhajte oko 5 minuta na laganoj vatri da mrkva omekša. Maknite s vatre i dodajte maslac narezan na kockice. Miješajte dok se potpuno ne otopi pa dodajte narančin sok.

U veliku zdjelu dodajte mljevene oraħe i kekse. Prelijte toplom smjesom i dobro promiješajte.

Dodajte smjesu u kalup te dobro poravnajte. Ohladite barem 30 minuta prije glazure.

Na pari otopite bijelu čokoladu i ulje. Prelijte preko ohlađenog kolača i lagano protresite kalup da se glazura poravna.

Ohladite nekoliko sati i izrežite na pravokutnike. Čuvajte u hladnjaku.