

Domaća bajadera od lješnjaka



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

200 g Sweet chef mljevenog lješnjaka
250 g Sweet chef mljevenog keksa
150 g šećera
200 g K Plus maslaca
100 g Sweet chef tamne čokolade
160 ml vode
1 Sweet chef vanilin šećer

Za glazuru:

150 g Sweet chef tamne čokolade
50 g K Plus maslaca
1 žlica ulja
1 žlica vode

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U lončić dodajte vodu, šećer i vanilin šećer. Kuhajte na laganoj vatri dok se šećer ne otopi, oko pet minuta, pa dodajte maslac narezan na kockice i miješajte dok se ne otopi.

U posudu dodajte sirup, mljevene lješnjake i kekse. Dobro promiješajte pa podijelite na dva dijela.

Na pari otopite čokoladu te je dodajte u jednu polovicu. U pleh ravnomjerno nanesite prvo tamniju smjesu, a onda u pravilnom sloju i svjetliju. Ohladite u hladnjaku dok pripremite glazuru.

Za domaću bajaderu trebat će vam kalup otprilike 25x35 cm. Ako nemate odgovarajući kalup skratite veći uz pomoć aluminijske folije.

Na pari otopite tamnu čokoladu, maslac narezan na kockice, ulje i vodu. Glazurom prelijte kolač i stavite ga na hlađenje, najmanje 5 sati, najbolje preko noći. Narežite na pravokutnike i poslužite.