Ružicina Brza Bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **300 g**šecera
- **1 štangla**cokolade
- **250 g**margarina
- **600 g**mlevenog keksa
- **100 g**cokolade
- **1-2 kasike**ulja

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja sa šecerom. Staviti posudu sa umucenom smesom na tihoj vatri uz neprekidno mešanje drvrnom varjacom sve dok se šecer ne rastopi.

Zatim u vreloj smesi dodati jednu štanglu cokolade za kuvanje, mešati da se cokolada rastopi i sjedini sa masom. Vrelu smesu skloniti sa vatre, dodati omekšali margarin na komadice, mikserom miksati da se margarin sav istopi i sjedini sa smesom.

U izjednacenoj smesi dodati 600g mlevenog keksa, promešati kašikom i sjediniti sa ostalom smesom. U odgovarajuci pleh precnika 23x28cm podmazati uljem i razliti vrucu smesu.

Glazura od cokolade. U manjoj posudi na laganoj vatri otopiti cokoladu za kuvanje sa uljem, mešati kašikom da se cokolada jednako istopi. Preko toplog kolaca bajadere preliti glazuru od cokolade.

Savet

Brza bajadera je veoma slatka poslastica, koja se brzo priprema i brzo pojede. Masu nakon razlivanja u plehu ostaviti da se dobro ohladi, kako bi se bajadera ohladila i stegla i sjedinila svoje ukuse. Recept sam dobila od svoje prije Ružice, pa prema njenoj preporui recept isprobala i po njoj ime dala. Prijatno!