

Kokos bajadera (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog keksa
- **200 g** kokosa
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **200 ml** mleka

Glazura:

- **200 g** mlečne čokolade
- **6 kašika** ulja

Priprema

U šerpu staviti mleko i šecer da se istopi. Skloniti sa vatre i dodati isecen margarin i mešati dok se skroz ne otopi. Odmah dodati keks, kokos i ekstrakt vanile i sve dobro sjediniti. Pleh malo premazati uljem, sipati vruću masu i izravnati površinu.

U šerpicu staviti ulje i izlomljenu čokoladu, pa istopiti na pari. Vruću topljenu čokoladu ravnomerno izliti u pleh preko još vruće mase. Pleh staviti u frižider i dobro ohladiti. Kasnije iseci po želji.

Savet