

Rozen bajadera

Predstavljamo vam drugačiju pripremu bajadere, idealne za slavsku trpezu.

44 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

5 lista/listova Dr. Oetker Rozen kore

Za filove:

350 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

120 ml vode

150 g margarina ili maslaca

100 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače

180 g oraha mlevenih

100 g crne čokolade

2 kašičice Dr. Oetker Kakao

100 ml gaziranog soka od pomorandže

Za glazuru:

100 g crne čokolade za kuvanje

3 kašika/e ulja

1 Filovi:

U sud sipajte šećer, vanilin šećer, vodu i margarin ili puter. Kada voda provri i šećer se istopi, sklonite sa vatre i odmah dodajte mleveni keks i orahe. Promešajte, pa dodajte sok i još malo promešajte. Smesu podelite na dva jednaka dela. U jedan deo dodajte istopljenu crnu čokoladu i kakao.

2 Filovanje:

Na tacnu stavite prvu rozen koru i odmah premažite polovinom tamnog fila. Stavite drugu koru, pa premažite svetlim filom. Na isti način stavite još dve kore i naizmenično premažite filom. Stavite i poslednju, petu koru, i napravite glazuru sjeđinjavanjem otopljene čokolade i ulja. Prelijte glazuru preko poslednje kore.

Ostavite da se ohladi i stegne, pa isecite na štanglice 2,5 cm x 5 cm.