

Bajadera torta

Jedna od najpoznatijih i najpikantnijih poslastica sa prefinjenim ukusom...

1 Prva kora

2

3

4

5 300 g mlevenog plazma keksa, 125 g istopljenog margarina, 130 g ÅjeÄ¶era u prahu, 100 g istopljene Åokolade za kvanje i malo soka od pomorandÅe $\frac{3}{4}$ e umutiti i staviti u friÅider da se malo stegne.

6

7

8

9

10 DruÅa kora

Sastojci:

mlevenog Plazma keksa 300 g

margarina 375 g

secera 390 g

cokolade za kvanje 100 g

mlevenih oraha 250 g

soka od pomorandze 1 casa

mleka $\frac{1}{2}$ l

pudinga od vanile 2

slaga 2

11

12

13

14 20 g mlevenih oraha, 125 g istopljenog margarina,
130 g ĀjeĀĀtera u prahu i malo soka od
pomorandĀe umutiti i staviti u friĀider da se
malo stegne.

15

16

17

18

19 peca kora

20

21

22

23 Za pudinga od vanile skuvati u pola litre mleka sa
Āetiri kaĀjike ĀjeĀĀtera. Kada se masa ohladi
dodati 125 g margarina sa 130 g ĀjeĀĀtera u prahu.

24

25

26

27

28 aganje kora

29

30

31

32 Na tacnu staviti prvu kora i oblikovati po A^{3/4}elji.
Preko prve drugu, na drugu treÄtu i preko treÄte
lepo umuÄena dva Ålaga s mlekom.

Napomena:

Prijatno!