

## 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<sup>3/4</sup>elji.  
Preko prve drugu, na drugu treÄtu i preko treÄte  
lepo umuÄtena dva A<sup>1/2</sup>laga s mlekom.

**Napomena:**

Prijatno!