

KRALJEVSKA BAJADERA

PRVI SLOJ-ČOKOLADA I ORASI;

80 g šećera
3 žlice vode
83 g maslaca
100 g čokolade za kuhanje
sa većim udjelom kakaa
100 g tostiranih i mljevenih
oraha

DRUGI SLOJ-BADEM;

80 g kristal šećera
3 žlice vode
83 g maslaca
100 g oguljenog i mljevenog
badema



TREĆI SLOJ-LJEŠNJAK

80 g šećera
3 žlice vode
83 g maslaca
100 g tostiranog i mljevenog lješnjaka

ČOKOLADNA GLAZURA

Prvo napraviti šećerni sirup. U manju posudu staviti šećer i vodu i kuhati na srednje jakoj vatri dok se ne pojave prvi mjehurići, pa nakon toga kuhati još 2-3 minute. Dok je posuda još na vatri dodati maslac i rastopiti ga. Maknuti posudu sa vatre i dodati nasjeckaju čokoladu. Miješati dok se ne otopi. Umiješati tostirane i mljevene orahe i miješati dok se ne povežu. Pripremiti pladanj pa na njega staviti papir za pečenje. Smjesu ostaviti da se malo prohladi pa je izliti na pladanj i oblikovati u pravokutnik otprilike dimenzija 17 x 24 cm. Smjesu staviti u hladnjak da se ohladi, otprilike pola sata. Kada izvadite kolač iz hladnjaka a prije nanošenja sljedećeg sloja možete ga dotjerati nožem umočenim u vruću vodu. Isto možete napraviti i sa sljedećim slojevima, lijepo ih izravnati nakon hlađenja.

Ponovno napraviti šećerni sirup, ali ovoga puta umiješati samo maslac da se rastopi. Maknuti sa vatre pa dodati oguljeni i mljeveni badem. Ova smjesa je izuzetno rijetka ali ne brinite. Ostavite je da se malo ohladi i stisne. Nadgledajte smjesu uz povremeno miješanje kako se ne bi previše stisnula. Kada je smjesa maziva, otprilike nešto rjeđa od Nutele sobne

temperature, prelići je preko prvog sloja i lagano izravnati nožem. Kada namažete drugu smjesu ponovno stavite u hladnjak na pola sata. Tek kada se drugi sloj stegne , počnite pripremati treći sloj. Za treći sloj napraviti šećerni sirup, dodati maslac da se otopi. Maknuti sa vatre pa umiješati lješnjak. Smjesu ostaviti da se ohladi, pa kada bude maziva pa je prelite preko preko drugog sloja.. Staviti bajaderu u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći. Ohlađenu bajaderu prelići čokoladnom glazurom. Prije posluživanja bajaderu narezati.