

Bajadéra

A Bajadéra horvát sütemény, amit számtalan változatban készítenek az ünnepekre; karácsonyra és húsvétra.

Néhány érdekesség a süteményről:

- A bajadérát nem csak házilag készítik, a horvát édesipari áruk egyik legmeghatározóbb szereplője a Kras Bajadera bonbon.
- Fehér változatban is készül, amit bela bajadera (azaz fehér bajadéra) néven ismerünk. Ez nem tartalmaz étcsokoládét, gyakran kókusszal készítik.
- A süteményt plazma bajaderának is nevezik, amihez a balkáni országokban igencsak népszerű plazma keksz szolgál alapul.
- A bajadérát torta változatban is készítik.

Hozzávalók:

A barna lapokhoz:

180 g darált dió
180 g darált háztartási keksz
100 g étcsokoládé
70 g vaj
120 g porcukor
125 ml víz

A fehér lapokhoz:

180 g darált dió
180 g darált háztartási keksz
100 g fehér csokoládé
70 g vaj
120 g porcukor
100 ml víz

A tetejére:

150 g étcsokoládé

Elkészítés:

A sötét lapokhoz a vizet elkeverjük a cukorral és olvadásig melegítjük. Hozzáadjuk a vaját, majd elolvasztjuk. Ezután tördeljük bele a csokoládét, amit szintén elolvasztunk. Hozzáadjuk a diót és elkeverjük. Végül a háztartási kekszet is belekeverjük.

A kapott masszát (lemérve) kétfelé osztjuk, majd egy A/4-es irattartó fóliában kinyújtjuk őket (ennek hiányában két sütőpapír között tudjuk kinyújtani).

A fehér lapokat ugyanígy készítjük el az étcsokoládé helyett fehér csokoládéval.

A fólia 2 zárt oldalát késsel felhasítjuk. Egy tálcára sütőpapírt helyezünk, amire elsőként egy sötét lapot teszünk. Erre helyezünk egy világosat, majd ismét egy sötétet és befejezőként az utolsó világos lapot.

A sütemény tetejét óvatosan végig sodorjuk egy sodrófával, majd ráhelyezünk egy tepsit, amibe nehezéket (pl. lisztet) is tehetünk. Hűtőszekrénybe helyezzük legalább 2 órára.

A csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk. Ehhez használhatunk egy kevés zsiradékot (pl.: vaj, kókuszolaj). A csokoládét a sütemény tetejére öntjük és elosztjuk. Egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük, majd szeleteljük.

