



Fotó: Csigó László

Hozzávalók

az alsó, barna réteghez: 50 dkg darált háztartási keksz, 30 dkg porcukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 evőkanál cukrozatlan kakaópor, kb. 2 dl tej
a zöld "marcipános" masszához: 50 dkg darált háztartási keksz, 30 dkg porcukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 kis üvegcsé (30 ml) zöld színű mandulaaroma, 1 kis üvegcsé (30 ml) zöld ételszínezék, kb. 1 dl tej
a tetejére: 1 nagy tábla (20 dkg) tortabevonó csokoládé, 1 evőkanál olaj

1. A barna réteghez a kekszet a porcukorral, a puha (szobahőmérsékletű) vajjal, a kakaóporral és a tejjel összedolgozzuk. A megadott hozzávalókból ugyanígy készítjük el a zöld réteget is.
2. A barna tésztát két lap sütőpapír közé tesszük, egy vágódeszkát helyezünk rá és ezt lenyomkodva ellapítjuk a tésztát. Ezután sodrófával lapítjuk tovább, míg egyenletesen kisujjnyi vastag, téglalap lesz belőle. A sütőpapír segítségével átemeljük egy nagy vágódeszkára vagy tepsibe. Az alsó sütőpapírt kissé a tészta alá hajtjuk, majd óvatosan ki is húzzuk alóla. A zöld tésztát ugyanígy lapítjuk el, ügyesen a barnára borítjuk, tetejéről a sütőpapírt lehúzzuk.
3. A tetejére való csokoládét az olajat is hozzáadva fölolvasztjuk, a készülő sütemény tetejét egyenletesen bevonjuk vele. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel fõlszeleteljük.

kb. 50 szelet

Elkészítési idő: 45 perc+dermesztés

Egy szelet: 211 kcal