



Hozzávalók:

50 dkg háztartási keksz, 2 dl víz, 25 dkg porcukor, 5 dkg keserű kakaópor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 0,3-0,5 dl rum

1. A háztartási keksz felét ledaráljuk - vehetjük darálva is, másik felét kisebb darabokra törjük.
2. A vizet egy lábasba öntjük, a porcukrot, a kakaót és a vajat (margarint) hozzáadjuk, kevergetve 5-6 percig főzzük. A tűzről lehúzzuk, a rummal ízesítjük, a kétféle kekszet belekeverjük.
3. Egy őzgerincformát folpackkal kibélelünk, a kekszes masszát elsimítjuk benne. Amikor kihűlt, 2-3 órára betesszük a hűtőszekrénybe, hogy megdermedjen.
4. Tálaláskor vágódeszkára borítjuk, a folpackot lehúzzuk róla, és a keksztekerccset kisujjnyi vastagon fölszeleteljük.

Jó tanács

- A kekszes masszát reszelt citrom- vagy narancshéjjal, mazsolával, durvára vágott mogyoróval vagy mandulával is ízesíthetjük.

Kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 20 perc + dermedtés

Egy szelet: 198 kcal