



Hozzávalók:

25 dkg háztartási keksz, 18 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg kristálycukor, 0,5 dl rum, 1 evőkanál kókuszreszelék, 1-2 kiskanál keserű kakaópor (minél sötétebb színű)

a krémhez: 25 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg kristálycukor, 1 kupica rum, 1 kiskanál kókuszreszelék

a tetejére: kb. 10 dkg tortabevonó étcsokoládé

1. A kekszet megdaráljuk, majd a puha (szobahőmérsékletű) vajjal vagy margarinnal, a cukorral, a rummal, a kókuszreszeléssel meg a kakaóval összedolgozzuk (akkor jó, amikor a cukor már elolvadt benne). Félretesszük, amíg elkészül a krém.
2. Ehhez a szobahőmérsékleten fölengedett gesztenyemasszát burgonyanyomón áttörjük, és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal vagy margarinnal, a cukorral, a rummal meg a kókuszreszeléssel addig gyúrjuk, míg a cukor elolvad benne.
3. Egy tiszta konyharuhát megvizezünk, kiterítjük, és a kekszmassza felét egy vízbe mártott késsel kenetve kb. 20×15 centis téglalappá formáljuk rajta. A gesztenyetöltelék felét rásimítjuk, majd a konyharuha segítségével fölgöngyöljük. A másik tekerceset is ugyanígy készítjük el, majd legalább 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.
4. Végül a tetejét olvasztott csokoládéval bevonjuk. Közvetlenül tálalás előtt szeleteljük föl. Kínálhatunk hozzá tejszínhabot is.

Megjegyzés

- Nagymamám specialitása, amit minden karácsonykor elkészített, amíg erővel bírta.
- Alufóliába csomagolva, hűtőszekrényben 1 hónapig eláll.
- Alufóliába csomagolva 3-4 hónapra le is fagyasztható.

kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy szelet: 139 kcal • fehérje: 0,9 gramm • zsír: 7,6 gramm • szénhidrát: 16,7 gramm •
rost: 0,2 gramm • koleszterin: 0 milligramm