



Hozzávalók:

3 dl tej, 4 evőkanál porcukor, 1 csomag (49 gramm) főzni való csokoládéízű pudingpor, 1 evőkanál keserű kakaópor, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 nagy csomag kerek háztartási keksz

1. Krémet főzünk. Ehhez 2 deci tejet egy kis lábasba öntünk, a porcukrot beleszórjuk, és fölforraljuk. A pudingport és a kakaót, a maradék tejjel elkeverjük, majd lassan a forró tejbe csorgatjuk. Szünet nélkül kevergetve kis lángon addig főzzük, amíg sűrű pudingot nem kapunk.

2. Ezután levesszük a tűzről, a vajat (margarint) jól elkeverjük benne és megvárjuk, amíg langyosra hűl. Egy nagy, hosszúkás tálcára, kb. 40 centi hosszú alufóliadarabot fektetünk.

3. A kekszeket egyenként megkenjük a kakaós krémmel, és egymáshoz tapasztjuk őket, hogy rudat alkossanak. Ezt a kekszrudat az alufólia közepére fektetjük, és szorosan beletekerjük. Hűtőszekrénybe tesszük és 1 napon át pihenni hagyjuk.

4. Tálaláskor kicsomagoljuk, éles késsel ferden, 1 centi vastag szeletekre vágjuk. Ne féljünk, nem fog szétesni, a krém összefogja.

Jó tanács

- Még finomabb, ha a keksztekeracet olvasztott csokoládéval is bevonjuk. Ehhez a hűtőben pihentetett rudat kicsomagoljuk, 15 deka olvasztott csokoládét egyenletesen ráöntünk, elkenegetjük, és visszatéve a hűtőbe dermedni hagyjuk.

Kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + pihentetés

Egy szelet: 81 kcal