

Sportszelet

Hozzávalók:

50 dkg darált keksz
3 evőkanál kakaópor
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
2 dl tej
0,5 dl rum vagy rumaroma
10 dkg bevonó csoki
1 evőkanál étolaj
5 dkg cera margarin



Elkészítés:

A darált kekszet elkeverjük a kakaóporral. A tejet felmelegítjük a margarinnal, a cukorral. Nem forrósítjuk fel, csak melegítjük, amíg a margarin elolvad. Ezt a folyadékot ráöntjük a kakaós darált kekszre, és a rumot is hozzáadva alaposan összedolgozzuk. Belenyomkodjuk egy közepes nagyságú tepsibe, a tetejét elegyengetjük egy vizes késsel, vagy kézzel.

A bevonó csokit darabokra törjük, hozzáadjuk a Cera margarint, az étolajat, majd a mikróban felolvasztjuk. Jól kikeverjük és a tepsiben lévő kekszes keverékre öntjük, és elsimítjuk. Állni hagyjuk egy ideig, majd vékony szeletekre vágjuk.

Hasonló a sportszelethez, a csoki utáni vágyat nagyon jól csillapítani lehet vele, és sokkal kevesebbe kerül.

Jól záródó műanyag dobozokba, a mélyhűtőben téve mindig kéznél van, ha csokira lenne étvágyunk.

Nem kell sütni, könnyű elkészíteni és finom.

Megjegyzés: A Cera margarin kókuszszír, amit itthon nem lehet kapni, de Szlovákiából beszerezhető. Csoki máz készítéséhez kiváló.