

Csoki csemege kekszdarabokkal



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

25 dkg margarin

40 dkg porcukor vagy édesít - ebb | csak negyede

2 púpozott ev kanál kakaó - Holland kakaóport használtam

10 ek. liszt

2 tojás

2 cs. vaníliás cukor

2 tk. rum aroma

darabolt keksz

Elkészítés

1 cs. (25 dkg) margarint, 40 dkg porcukrot, 2 púpozott ev kanál kakaót, 10 ek. lisztet egy tálban összekeverek.

Ha nem akarom túlzottan édesre, elegend kevesebb porcukor is.

A cukor édesítőszerrel is helyettesíthető, csak az arányokra tanácsos figyelni!

Az így elkészült masszát gőz fölött főzöm.

Ha már jól összeáll, leveszem a gőzről és 2 egész tojást belekeverek. Azután visszateszem és közé főzöm a tojást is.

Vaníliás cukorral és kevés rum aromával ízesítem.

Ha kihűl, darabolt kekszet szórok bele, fóliába teszem és rudakat formálok belőle.

Az így elkészült rudakat praktikus rövid időre hűtőbe tenni.

Szeletelve tálalom a családnak, mindenki örömére!

Jó étvágyat kívánok!