

Gesztenyés keksztekercs

Sütés nélküli, krémes desszert, ami minden alkalomra tökéletes.



Előkészítés: 5 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 1

Desszert

HOZZÁVALÓK

Tésztához:

300 g darált keksz

50 g porcukor

2 ek Holland kakaópor

100 g vaj

150 ml tej

ízlés szerint rum

Krémhez:

250 g gesztenyemassza

100 g vaj

50 g porcukor

ízlés szerint rum

ADATOK

Szerző

greta

Publikálva

2026.03.01

ELKÉSZÍTÉS

1.

Egy keverőtálba belerakjuk a kekszet, olvasztott vaját, porcukrot, vaníliás cukrot, kakaót, tejet és ízlés szerint belecsepegtetjük a rumot is.



2.

A hozzávalókat szépen összegyúrjuk.



3.

Egy másik tálba pedig összekeverjük a gesztenyemasszánkat a porcukorral, vajjal és ízlés szerint a rumot is hozzácsepegtetjük.



4.

A kakaós tésztát egy fólián téglalappá nyújtjuk, majd pedig a krémet a lapra kenjük, végül a fólia segítségével óvatosan feltekerjük a tésztánkat. A feltekert süteményt hűtőbe tesszük nagyjából 1-2 órára.



5.

Hűtőből kivéve felszeleteljük, és máris fogyasztható.

