

**Hozzávalók:**

25 dkg darált keksz
 5 dkg porcukor
 2,5 dkg kókuszreszelék
 1,5 dkg átszitált kakaópor
 5 dkg étcsoki
 2,5 dkg vaj
 50 dl meleg kávé
 25 ml rum vagy rumaroma
 15 dkg sűrű sárgabaracklekvár
 + melegvíz, az állagtól függően
 + 5 dkg kókuszreszelék a nyújtáshoz és a bevonáshoz

Krém:

10 dkg puha vaj
 5 dkg cukor
 30 ml víz

Előkészítés:

Hozzávalók kimérése
 Porcukor, kakaópor átszitálása
 Kávé készítése, főzés vagy instantból keverés
 Vaj puhítása

A tészta összeállítása:

Elsőként a csokit a vajjal olvaszd meg mikróban, majd keverd simára, és hagyd egy picit visszahűlni.
 Addig keverd össze a kekszet a porcukorral, a kakaóporral, a kókuszreszeléssel.
 Ha kihűlt a csokoládé add hozzá, majd öntsd bele a kávé a rumot vagy rumaromát, valamint a lekvárt, majd keverd őket egy fakanállal össze.
 Ha kezd összeállni, akkor kézzel dolgozd őket össze, puha, jól gyúrható tésztává.
 Ha esetleg túl száraz, kemény maradna, akkor adhatsz hozzá az előkészített meleg vízből 1-2 evőkanálnyit.
 Az összeállított tésztát ez után takard le és tedd félre pihenni egy órát.
 Nem fontos hűtőben tartanod, meleg helyen ugyanis a keksz könnyebben felveszi a nedvességet, és gyorsabban megpuhul.

A krém készítése:

A cukorból a vízzel főzz cukorszirupot, majd hűtsd vissza szobahőmérsékletűre.
 A vajat habosítsd ki, majd két-három adagban keverd ki a sziruppal.
 Ha egy picit híg lenne, akkor tedd be a hűtőbe, hogy behúzzon, mert úgy könnyebb lesz vele majd dolgozni, ugyanis a krém és a tészta jó, ha hasonló állagú.

A sütemény összeállítása:

Gyúrd át egy picit a tésztát, hogy megpuhuljon, majd vedd elő egy tányéralátétet és simítsd rá úgy, hogy a szélein ne lógnak túl.
 Tegyd rá egy másik tányéralátétet, és azok között egyenesítsd el a felületet, majd vedd le az alátétet, szórd meg kókuszreszeléssel, és fordítsd át, majd vedd le a másikat is róla. A kókuszreszelék segít majd a feltekerésben.
 Ez után kend meg a tésztát a rémmel, tekerd fel, majd vond körbe a tányéralátéttel, gumizd meg 3-4 helyen és tedd be a hűtőbe, hogy teljesen kihűljön.
 Hűtés után vedd ki a tányéralátétből, majd forgasd bele kókuszreszelékbe, végül pedig szeleteld és tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

Keksztekercs

