

**Hozzávalók:**

Hozzávalók:

50 dkg háztartási keksz, négyzet alakú

Krémhez:

2 cs. puncs ízesítésű pudingpor

20 dkg kristálycukor

8 dl hideg tej

5 ml rum vagy rumaroma

17,5 dkg lágy vaj

10 dkg porcukor

Előkészítés:

Hozzávalók kimérése

Tepsi bélelése sütőpapírral

Porcukor átszitálása

Vaj puhítása

Összeállítás:

Krém készítése:

A pudingport egy kevés hideg tejjel keverd el simára, a maradékot pedig tedd fel melegedni.

Ha felmelegedett, add hozzá a cukrot, majd újra hevítsd fel, folytonos kevergetés mellett.

Mikor már majdnem felforr, akkor vedd le a tűzről, és keverés közben öntsd hozzá az elkevert pudingport, illetve a rumot vagy rumaromát.

Tedd vissza a tűzre és főzd be sűrűre.

Ha elkészült, vedd le és tegyél rá egy folpackot, ez megakadályozza majd, hogy bebőrösödjön. Így hűtsd ki szobahőmérsékletűre.

Hűtés után a vajat habosítsd ki a porcukorral, majd vedd le a pudingról a folpackot, és 2-3 adagban keverd ki a vajas résszel.

Csoki bevonat készítése:

A vajat és a csokoládét olvasd meg egyben gőz fölött vagy mikróban, majd keverd őket simára és hűtsd vissza szobahőmérsékletűre. Ez a bevonat nem fog terülni, de pont ez a lényeges most, mert egy rusztikusabb felületet készítünk a sütire.

A gyümölcsök előkészítése:

Forralj fel 3 dl vizet, majd helyezd bele a gyümölcsöket, és hagyd őket visszahűlni benne langyosra.

Ez után öntsd le róluk a vizet, és csepegtesd le egy szűrőben.

A sütemény összeállítása:

A kibélelt tepsi aljára rétegezz kekszet, majd kend meg a krém negyedével, és szórd rá a gyümölcs harmadát.

Ez után jöhet a következő réteg, a krém másik negyede, majd a gyümölcsök második harmada, végül a harmadik réteg.

Legvégül tegyél rá egy réteg kekszet, tehát összesen 4 réteget készítünk, és kend meg az utolsó adag krémmel, majd tedd be a hűtőbe és hagyd teljesen megdermedni.

Ha kifagyott a süti, akkor vedd ki a tepsiből, majd kend meg a tetejét csoki bevonattal, végül pedig szórd meg jégcukorral vagy gyöngycukorral.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

Puncsos kekszes szelet

