

Amaretti kekszes tekercs

Hozzávalók:

20 dkg darált keksz
 20 dkg Amaretti keksz
 5 dkg porcukor
 5 dkg fehér csoki
 15 dkg sűrű sárgabaracklekvár
 +1 dl melegvíz, az állagtól függően
 + 10 dkg Amaretti keksz
 a nyújtáshoz, dekoráláshoz

Krém:

10 dkg puha vaj
 8 dkg akácméz
 2 g instant kávé

Előkészítés:

Hozzávalók kimérése
 Porcukor átszitálása
 Kávé készítése, kikeverés 5 ml forró vízzel
 Amaretti keksz darálása
 Csoki olvasztása
 Vaj puhítása

A tészta összeállítása:

Keverd össze a kekszeket a porcukorral.
 Add hozzá a lekvárt, az olvasztott csokit, illetve a forró víz felét.
 Ha kezd összeállni, és még túl száraz, töredezik, akkor adj hozzá annyi vizet, amittől megpuhul, de ne legyen túl lágy a massa.
 Az összeállított tésztát ez után takard le és tedd félre pihenni egy fél órát.
 Nem fontos hűtőben tartanod, meleg helyen ugyanis a keksz könnyebben felveszi a nedvességet, és gyorsabban megpuhul.

A krém készítése:

A vaját a mézzel több adagban keverd simára, közben add hozzá a feloldott instant kávé is.
 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. Hűtés után keverd még át.

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 a félre tett keksszel, és fordítsd át, majd vedd le a másikat is róla. A keksz 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 tányéralátétekből, majd forgasd bele a maradék darált Amaretti kekszbe, végül pedig szeleteld és tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
 Cukormázás ölelés neked!
 - Meli -

