GESZTENYEKOCKA

A tésztához:

2 ek. kakaópor

6 ek. liszt

fél csomag sütőpor

5 ek. gyümölcscukor

6 tojás

100 g margarin

A krémhez:

100 g gyümölcscukor

3 dl tej

37 g keményítő

vanília-kivonat

500 g gesztenyemassza

2 ek. rum

200 g margarin

A tetejére:

6 dl tejszín

kevés cukor

2 ek. kakaópor

A tojások sárgáját kikevertem a cukorral, hozzáadtam az olvasztott margarint. Belekevertem a száraz hozzávalókat, és beleforgattam a fehérjékből vert habot. 180 fokos sütőben körülbelül 20 percig sütöttem.

A tejből, a keményítőből, a cukorból és a vanília-kivonatból sűrű pudingot főztem, és kihűtöttem. Belekevertem az áttört gesztenyemasszát, a rumot és a habosra kevert margarint. A krémet a kihűlt tésztára kentem.

A tejszínből kemény habot vertem, és a krém tetejére simítottam. A tetejét megszórtam kakaóporral, és a hűtőben hagytam megdermedni.

Ez a Mű a Creative Commons Nevezd meg! – Ne add el! 2.5 Magyarország Licenc feltételeinek megfelelően szabadon felhasználható.