

Tejporos kocka- tejmentesen

Hozzávalók:

Tészta:

- 4 db tojás
- 200g porcukor
- 1 dl olaj
- 1dl langyos víz
- 200g Mester sütemény liszt
- 2 ek kakaó
- 1 mk sütőpor
- 200g darált dió
- 5 kanál rum

Krém:

- 250g margarin
- 250g porcukor
- 200g növényi italpor

Máz:

- 100g étcsoki (Magas kakaóvaj tartalmú)
- 2evőkanál olaj

Elkészítése:

A tojás sárgáit a porcukorral habosra kikeverjük, majd hozzátesszük az olajt és a langyos vizet.

Ezután belekeverjük a lisztet, kakaót, sütőport és a 4 tojás keményre felvert habját.

Ezt megsütjük, és ha kihűlt, megkenjük baracklekvárral.

A darált dióba teszünk 5 kanál rumot és ezt a tészta tetejére szórjuk.

A margarint a porcukorral és a növényi italporral összedolgozzuk, kinyújtjuk sütőpapíron olyan nagyra, mint a tészta és ráborítjuk.

4-5 órán át lenyomatjuk, majd kockákra vágjuk.

A kockák egyik sarkát olvasztott csokimázba mártjuk.