

# Gesztenyés babapiskótás szelet

## Hozzávalók:

- 250 g **Mester háztartási keksz**
- 500 g gesztenye massa
- 150 g porcukor
- kevés tej
- rum aroma

### Krémhez:

- 1 l tej
- 180 g **Mester vaníliás puding**
- 200 g porcukor
- 200 g margarin
- 300 g babapiskóta
- 100-200 ml tej
- rum aroma

### Tetejére

- 500 ml felvert tejszínhab

## Elkészítése:

A kekszet összetörjük és összekeverjük a gesztenye masszával, cukorral, rum aromával a masszát gáz tepsibe simítjuk, a tejben megfőzzük a pudingot, kihűtjük, hozzákeverjük a kihabosított margarinos cukrot, a fele krémet rásimítjuk a gesztenyés rétegre.

A babapiskótát rumos tejbe mártjuk és a krémre soroljuk, majd rátesszük a krém másik felét, felvert tejszínhabot teszünk a süti tetejére, tálalásig hűtőben tartjuk.