

Kakaós csavart csiga

Hozzávalók:

- 500g Mester kelt tészta
- 50g margarin,
- 3-4 dl víz,
- 25g élesztő,
- 2 tojássárgája,
- 10 dkg cukor,
- 1-2 evőkanálnyi növényi italpor,
- csipet só
- 1 evőkanál citromlé

Kakaós krém:

- 100g margarin
- 7 evő kanál cukor (ízlés szerinti)
- 2-3 evőkanál kakaó por
- 1 teáskanál vanília cukor

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát. A folyadékot óvatosan adagoljuk.

Két részre osztjuk és 5mm vastagra nyújtjuk.

Megkenjük a kakaós krémmel, a tészta másik felét is kinyújtjuk, ráhelyezzük a krémre, majd kb. 2 cm -es csíkokat vágunk a tésztából, egy-egy csíkot kicsit megtekerünk, majd feltekerjük csiga alakban, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, tetejét tojás sárgával megkenjük, kelesztjük, majd 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.