

Ruma csokoládés szelet:

- 7 dkg Ráma margarin
- 1 db tojás
- 25 dkg porcukor
- 3 dkg kakaó
- 3 dl tej
- 25 dkg liszt
- 1 csg sütőpor

A tojást a cukorral, a kakaóval, a sütőporral és a puha margarinnal alaposan kikeverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a tejet és a lisztet. Vajjal és liszttel kikent közepes tepsibe öntjük és 180 C-ra előmelegített sütőben kb. 15-20 percig sütjük.

Ha kihűlt az alábbi krémekkel kenhetjük meg:

- először a tésztát – a krémhez illő – lekvárral vékonyan megkenjük.
1. Joghurtos krém: - 4 dl tejszín
 - 2,5 dl – a lekvárhoz illő – gyümölcsjoghurt
 - 15 dkg porcukor
 - 2 csg dr. Oetker expressz zselatin fix.

A tejszínhabot géppel kezdjük felverni, közben hozzáadjuk a zselatin fixet és a megfelelő állagúra felverjük. Hozzáadjuk a porcukrot, olvadásig keverjük. Legvégül a joghurtot adjuk hozzá. A jól elkevert krémet a tésztára kenjük. Legalább 3 órán át hűtjük.

2. Gesztenye krém: - 25 dkg gesztenyemassza
 - 1 evőkanál tej
 - 8 dkg porcukor
 - 1 csg vaníliás cukor
 - 1 evőkanál rum (vagy rumaroma)
 - 2,5 dl tejszín
 - 1 csg dr. Oetker expressz zselatin fix.

A pürét habverővel lassan keverjük, közben fokozatosan adjuk hozzá a rumot és a tejet, majd a por és a vaníliás cukrot. A tejszínét lassan kezdjük verni, majd beleszórjuk a zselatin fixet és kemény habbá verjük. Óvatosan a gesztenyés krémhez vegyítjük, majd a tésztára kenjük. Fogyasztás előtt legalább 3 órát hűtjük.

3. Túrós krém: - 2,5 dl tejszín
 - 50 dkg áttört túró
 - 15 dkg porcukor
 - 1 csg vaníliás cukor
 - 2 csg dr. Oetker expressz zselatin fix.

A tejszínét lassan habverővel felverni kezdjük, közben belekeverjük a zselatin fixet és a kívánt keménységűre verjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, vanília cukrot, legvégül az áttört túró. A Jól elkevert krémet a tésztára kenjük. Fogyasztás előtt 3 órára hűtőbe tesszük.

A túrós és a joghurtos krémet még „pikánsabbá” tehetjük, ha a krémhez 2 evőkanál darálatlan mákot keverünk !!!