

Sportszelet

50 dkg darált háztartási kemény keksz
5 evőkanál kakaópor
15 dkg margarin
10 dkg vaj
20 dkg cukor (jó ha fele fehér, fele barna cukor, de nem fontos)
2 dl tej
0,5 dl rum (+ még rum aromát is tehetsz bele, ízlés szerint)

csokimáz

15 dkg jó csoki
2 evőkanál olívaolaj

.....
ez az alaprecept, de én még kiegészítem a következővel

10 dkg olvasztott csokoládé, amit 1 evőkanál olajjal puhítok, valamint egy kis lekvár (ribiszke, narancs), amit vékonyan kenek rá

-
1. A kekszet ledaráljuk.
 2. Belekeverjük a szitált kakaóport.
 3. A vaját + a tejet + a cukrot egy edénybe tesszük és addig melegítjük, amíg a cukor el nem olvadt.
 4. A meleg tejes keveréket és a rumot a kekszhez öntjük és alaposan összedolgozzuk. + a 10 dkg olvasztott csoki
 5. A masszát egy folpackkal bélelt edénybe egyengetjük. Nekem az ideális méret: 20x30x3cm
 6. A tetejét vékonyan megkenjük lekvárral.
 7. Majd a csokimázt ráöntjük.
 8. Hűtőben tároljuk.
 9. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük; én viszonylag kicsi téglalapokra szeltem, mert eléggé tömény.