

## Gesztenye kocka

### Hozzávalók:

#### Tészta:

6 tojás  
6 evőkanál sütőcukor  
1 dl étolaj  
6 evőkanál liszt  
½ csomag sütőpor  
2 evőkanál kakaó

#### Krém:

3dl tej  
1 cs vanília puding  
25 dkg gesztenye  
20 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
rum

#### Tetejére:

0, 5 liter tejszín  
Ízlés szerint cukor  
1 cs vaníliacukor  
2 cs habfixáló



### Elkészítés:

A 6 tojást, cukrot, étolajat, robotgéppel felverjük, hozzákeverjük a lisztet, kakaót és a sütőport. Közepes tepsiben sütjük, 170 C°-on, nem légkeverésen, kb. 50 percet.

A vanília pudingport megfőzzük a tejben, és kihűtjük.

A gesztenyét, a cukrot, a margarint és a rumot kikeverjük, majd hozzáadjuk a kihűlt pudingot.

A kész krémet a tészta tetejére simítjuk.

A tejszínt felverjük a vaníliával ízesített cukorral, és a gesztenyekrémre kenjük.

Megszórjuk kakaóporral, kockára szeleteljük.