רכיבים:

200 גרם מרגרינה, חתוכה לקוביות

100 גרם שוקולד מריר, חתוך לקוביות

3 כפות סוכר גדושות

3 גפות קקאו גדושות

3 כפות מים

8 מצות

1 כוס יין אדום מתוק

מעט קוקוס

אופן ההכנה:

1. מבשלים בסיר קטן את המרגרינה, השוקולד, הקקאו, הסוכר והמים, עד לקבלת תערובת אחידה.

2. מקררים את התערובת עד שמתקבל מרקם סמיך מעט (לא נוזלי).

3. מפזרים את המצות ויוצקים על גבי כל מצה מהיין, עד שהמצות נהיות גמישות.

4. מסדרים את 2 מצות על גבי צלחת ההגשה ומורחים על צדה העליון מתערובת השוקולד. על המצות מניחים עוד שתי מצות שגם את צידן העליון מורחים בתערובת השוקולד, (וכך הלאה).