

Túrós, barackos, kakaós sütemény



Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt (Graham-liszt is lehet),
25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg
porcukor, 3 evőkanál keserű kakaópor
a töltelékhez:

3 tojás, 25 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás
cukor, 1 kg tehéntúró, 5 dkg babapiskóta
vagy háztartási keksz, 1 citrom reszelt
héja, 1 őszibarackkonzerv (kb. 40 dkg), de
idényben még jobb a friss (más friss

gyümölcs, pl.: szilva, meggy is lehet)

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy margarin

1. A tésztához valókat összegyűrjük, két cipót formálunk belőle, és a hűtőszekrényben tartjuk 1-2 órán át.
2. A töltelékhez a tojások sárgáját a kétféle cukorral 4-5 perc alatt habosra keverjük, hozzáadjuk az áttört túró, az apróra tördelt babapiskótát és a citromhéjat. A tojásfehérjét kemény habbá verve óvatosan a beleforgatjuk.
3. Margarinnal kikenünk egy közepes tepsit, belereszeljük (a reszelő durva fokán) az egyik cipót, majd rásimítjuk a töltelék egyik felét. Egy sor fölkockázott barackot kanalazunk rá, amit a maradék töltelékkel befedünk.
4. A másik tésztacipót - az aljához hasonlóan - a tetejére reszeljük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 35-40 percig sütjük.

kb. 24 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 289 kcal

10,3 g fehérje, 13,1 g zsír, 32,5 g szénhidrát, 0,6 g rost, 40 mg koleszterin