



Hozzávalók

a tésztához:

3 tojás, 3 evőkanál porcukor (porrá őrölt valódi barna cukor is lehet), 3 evőkanál finomliszt (Graham-liszt is lehet), 1/3 csomag sütőpor, 1 evőkanál keserű kakaópor, 0,5 dl olaj

a krémhez:

25 dkg tehéntúró, 15 dkg porcukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 citrom reszelt sárga héja, néhány csepp citromlé

a mázhoz:

4 dl narancsízű Mirinda (másfajta szénsavas üdítő is lehet), 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 dl (kb. 10 dkg) kristálycukor

1. A tésztához a tojások sárgáját a porcukorral nagyon jól kikeverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A lisztet a sütőporral meg a kakaóporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk. Az olajat belecsurgatjuk, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.

2. Egy közepes méretű kb. 35×25 centis, magas falú tepsit sütőpapírral kibélelünk - az is jó,

ha kivajazzuk, liszttel behintjük - és a masszát belesimítjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 18-20 percig sütjük.

3. A krémhez a túrót áttörjük. A porcukrot a puha margarinnal habosra keverjük, a túrót hozzáadjuk. A citromhéjjal meg a citromlével ízesítjük. A kisült, kihűlt tésztára simítjuk, és hűtőszekrénybe tesszük.

4. A mázhoz a fele üdítőt, a pudingport meg a cukrot összekeverjük. Lábaskávéba töltjük a maradék narancslével együtt, és kevergetve sűrűre főzzük. Megvárjuk, amíg langyosra hűl - ezalatt a sütemény tetejét narancssal díszíthetjük -, végül a túróra kenjük. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

10 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + hűtés

Egy szelet: 437 kcal