



Forrás: Rama Receptnaplár  
Fotó: Balogh Tamás

#### Hozzávalók:

4 tojás, 11 evőkanál (kb. 22 dkg) kristálycukor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csomag sütőpor, 2 evőkanál keserű (cukrozatlan) kakaópor, 15 evőkanál (kb. 30 dkg) finomliszt, 15 evőkanál tej

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a túrós keverékhez:

50 dkg tehéntúró, 4 evőkanál búzadara, 1 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom vagy narancs reszelt héja

1. A tojások sárgáját egy tálban, a cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint, azután a sütőporral és kakaóval összeforgatott lisztet, végül a tejet adjuk hozzá. A kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.
2. Egy közepes nagyságú (30×30 cm) tepsit kikenünk, belisztezzük, és a tésztát belesimítjuk.
3. A túrót a búzadarával, a tojással, a cukorral, a vaníliás cukorral és reszelt citromhéjjal összekeverjük. Nedves kézzel 20 kis gombócot formálunk belőle, és szépen elosztva a tepsiben lévő tésztára rakjuk, ami természetesen belesüllyed, és sütés után, amikor kihűlt, a vágásfelülete tarka lesz, mint a boci.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 30 percig sütjük.

Jó tanács

- A sütemény tetejét olvasztott csokoládéval vagy csokimázzal is bevonhatjuk.

20 szelet

Elkészítési idő: 45 perc

Egy szelet: 238 kcal • fehérje: 7,3 gramm • zsír: 9,4 gramm • szénhidrát: 30,6 gramm •  
rost: 1,1 gramm • koleszterin: 51 milligramm