



Hozzávalók:

35 dkg finomliszt, 2 evőkanál keserű kakaópor, 1-1 kiskanál szódabikarbóna és sütőpor, 1 tojás, 20 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1,5 dl olaj, 5 dl natúr kefir

a tetejére:

25 dkg tehéntúró, 1 tojás, 2 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél citrom reszelt héja, 5 dkg mazsola, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a kakaóporral, a szódabikarbónával és a sütőporral összeforgatjuk. A tojást a kétféle cukorral jól kikeverjük, majd apránként hozzáadjuk az olajat. Most a kefir kerül bele, azután pedig a kakaós liszt.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával kétharmadukig töltjük.
3. A túrót áttörjük, majd a tojásokkal, a kétféle cukorral, a citromhéjjal, a mazsolával és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal összedolgozzuk. Kis halmokat rakunk belőle a formába töltött tésztára.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 22 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

Megjegyzés

- Ezt a receptet egy barátom feleségétől kaptam, aki elmagyarázta, hogy a túró sütés közben belesüpped a tésztába, ezért kapta a búvár nevet.

20 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 265 kcal