



Hozzávalók

a kakaós tésztához (golyókhöz):

12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg kristálycukor, 2 tojás, 20 dkg finomliszt, 3 evőkanál keserű kakaópor, 1 kiskanál sütőpor

a túrós részhez:

5 tojás, 25 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 dkg tehéntúró, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

1. A kakaós tésztához (golyókhöz) a puha (szobahőmérsékletű) vaját a cukorral kikeverjük, de nem kell, hogy a cukor teljesen elolvadjon benne, elég, ha sütés közben olvad és így puhítja a tésztát. A tojásokat egyesével beledolgozzuk. A lisztet a kakaóporral és a sütőporral összeforgatjuk, a cukros vajás keverékkel összegyúrjuk.
2. A masszából 30 diónyi gombócot formálunk és egy 30×20 centis, kivajazott, belisztezett tepsibe rakjuk 6×5 sorban.
3. A túrós részhez a tojások fehérjét jó félig felverjük, majd a fele cukorral kemény habbá verjük. A tojások sárgáját a többi cukorral és a vaníliás cukorral pár perc alatt jókrémesre keverjük. Ez elektromos habverővel maximális fokozaton 3 perc. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal még 1 percig keverjük. Az áttört túró és a vaníliás pudingport hozzáadjuk. A cukros tojáshabból 2-3 evőkanálnyit belekeverünk, így már laza mozdulatokkal beleforgathatjuk a többi habot is. Egyenletesen a kakaós golyók közé illetve tetejére simítjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepesnél lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb.35 percig sütjük. Ha kihűlt, szeletekre vágjuk. Porcukorral behintve tálaljuk.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 537 kcal ● fehérje: 14,7 gramm ● zsír: 25,1 gramm ● szénhidrát: 62,3 gramm ● rost: 2,6 gramm ● koleszterin: 117 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.