



Hozzávalók:

12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 14 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 2 tojás, 1 citrom reszelt héja, 30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 2 dl + 2 evőkanál tej, 1 csapott evőkanál keserű kakaópor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, 1-2 evőkanál zsemlemorzsa

a tetejére:

porcukor

1. A vajat vagy margarint éppen csak fölolvasztjuk, meleg ne legyen! A porcukrot, a vaníliás cukrot és a tojások sárgáját hozzáadjuk, 1-2 perc alatt jól kikeverjük. A jól megmosott és szárazra törölt citrom héját belereszeljük. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, 2 deci tejet ráöntünk, jól kikeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, óvatosan az előzőekbe forgatjuk, majd elfelezzük. A kakaóport 2 evőkanál tejben simára keverjük, az egyik masszához adjuk.
2. A „kétszínű” tésztát 2-3 mozdulattal egymásba forgatjuk, de véletlenül se keverjük össze teljesen, mert csak így lesz szép, amikor szeleteljük. Egy kuglófformát kikenünk, zsemlemorzsaival behintjük, és a tésztát beletöltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 40-45 percig sütjük. 10-15 percig hűlni hagyjuk, majd óvatosan egy rácsra borítjuk, így hagyjuk kihűlni.
4. Tálalás előtt porcukorral behintjük, majd cikkekre vágjuk. Langyosan is nagyon finom!

10 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 319 kcal