



### 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 narancsízű üdítő is lehet), 1

csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 dl (kb. 10 dkg) kristálycukor  
a tetejére:

3 narancs

1. A tésztához a tojások sárgáját a porcukorral nagyon jól kikeverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 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 26 centi átmérőjű tortaformát sütőpapírral kibélelünk – az is jó, ha kivajazzuk, liszttel behintjük – és a masszát belesimítjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 18 percig sütjük.
3. A krémhez a túróát áttörjük. A porcukrot a puha (szobahőmérsékletű) vajjal habosra keverjük, a túróát 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. Egy lábasha töltjük a maradék narancslével együtt, és kevergetve sűrűre főzzük. Megvárjuk, amíg langyosra hűl. Ezalatt a narancsokat úgy hámozzuk meg, hogy belső fehér héjuk se maradjon rajtuk; majd a gyümölcsöket karikákra vágjuk, a túrókrémre fektetjük. A narancsos (üdítő) krémet egyenletesen rákenjük. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

10 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + hűtés

Egy szelet: 437 kcal