



Ez a sütemény nem csak finom, de szemet gyönyörködtetően szép is. A három különálló réteg látványából már sejthetjük, hogy egy nem mindennapi desszerttel állunk szemben, aztán a kóstoláskor erről meg is bizonyosodhatunk.

Hozzávalók: (8 főre)

Tészta

6 tojás
6 ek cukor
1 dl olaj
4 ek liszt
2 ek kakaópor
1 tasak sütőpor

Túrókrém

1 kg Keresztúri tehéntúró
2 db Keresztúri vaj
20 dkg cukor

Üdítő krém

8 dl szénsavas narancsos üdítő

2 tasak vanilliás pudingpor

Elkészítés

Lap

6 tojást szétválasztunk külön fehérjére és sárgájára. A 6 tojásfehérjét keményre verjük 6 ek cukorral, majd a megmaradt 6 tojássárgáját 1 dl olajjal keményre kavarjuk, és összekeverjük 4 ek liszttel, 2 ek kakaóval és egy tasak sütőporral. Az így kapott masszát tepsibe öntjük, és 200 °C-ra előmelegített sütőben megsütjük.

Túrókrém

1 kg Keresztúri tehéntúrót összekeverünk 2 csomag szobahőmérsékletű Keresztúri vajjal, ízlés szerint cukorral ízesítjük, majd a kihűlt tésztára kenjük.

Üdítő krém

8 dl szénsavas narancsos üdítőt és 2 tasak vanilliás pudingport összekeverünk, és lassú tűzön összefőzünk. Egy kis ideig hűlni hagyjuk, és a túrókrémmel megkent tésztára öntjük.

Az így elkészült süteményt egy estére hűtőbe tesszük, hogy összeálljon, majd szeletekre vágjuk, és tálaljuk.