

Tejfölös pudingos süti:

- 6 db tojás
- 15 dkg porcukor
- 0,5 dl olaj
- 25 dkg liszt (1 csg sütőpor)
- 1 teáskanál citromlé
- 2 kanál kakaó

pudinghoz:

- 2 csg főzős vanília puding
- 8 dl tej
- 10 dkg cukor

tetejére:

- 80 dkg tejföl
- 5 kanál porcukor
- 1 csg zselatin por (10 grammos)

A pudingot a szokásos módon elkészítjük és langyosra hűtjük.

A tojássárgákat a cukorral habosra keverjük, fokozatosan hozzáadunk 1 dl vizet, majd az olajat. Végül a sütőporral elkevert lisztet is belekeverjük. A tojásfehérjékből a citromlével kemény habot verünk és a keverékbe forgatjuk.

A tészta felét egy sütőpapírral kibélelt 25x35 cm-es tepsibe öntjük, a másik feléhez adjuk a kakaót és rácsorgatjuk a világos tésztára. A tetejére a pudingból teáskanállal kis darabkákat „szaggatunk”. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 40-45 percig sütjük.

Ha kihűlt rákenjük a tejfölös krémet, melyhez a tejfölt a porcukorral elkeverjük. 2 dl-t kiveszünk belőle és olvadásig elkeverjük benne a zselatint. Majd egybekeverjük az egészet és a süteményre kenjük. Legalább 3 órára hűtőbe tesszük!

Beküldte: Kazinczi Ferencné, Judit