

**Előkészítés:**

170 C°fokra előmelegítjük a sütőt.

**Elkészítési idő:** 1,5 óra

**Mennyiség:** 24 db



**Hozzávalók:**

Tészta:

- 6 tojás
- 4 ek liszt
- 4 ek cukor
- 2 ek keserű kakaópor
- 1 cs sütőpor
- 1 dl étolaj

Krém:

- 25 dkg margarin
- 20 dkg porcukor
- 25 dkg túró

Máz:

- 2 cs. vanília puding
- 7 dl szénsavas narancs üdítő

**Elkészítés:**

1. A tésztához a tojások fehérjét felforjadjuk, hozzáadjuk a cukrot, majd a tojások sárgáját. A lisztet átszitáljuk, hozzáadjuk a kakaóport, a sütőport és óvatosan a tojásos keverékbe forgatjuk. Végül az olajt lassan belecsorgatjuk és még néhány óvatos mozdulattal összekeverjük.
2. Sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük. 170 fokra előmelegített sütőben 35-40 percig sütjük.
3. A krémhez a margarint kikeverjük a porcukorral, majd hozzáadjuk a túrót és azzal is keverjük egy kicsit. Ezt a tészta tetejére kenjük.
4. A narancs mázhoz a narancs üdítóből és a pudingporból sűrű krémet főzünk. Hagyjuk hűlni, néha megkeverjük. Ha langyosra hűlt a krém tetejére kenjük és legalább egy órára hűtőbe tesszük.