

MIRINDÁS SÜTI



TÉSZTA:

- 7 tojás
- 7 evőkanál cukor
- 5 evőkanál liszt
- 2 evőkanál kakaó
- ½ dl étolaj
- 1 csomag sütőpor

Ezeket úgy keverjük ki mint, a piskótát, zsírozott lisztezett tepsiben megsütjük.

TÚRÓKRÉM:

- ½ kg túró
- 2 csomag vaníliás cukor
- 4 evőkanál. porcukor
- 25 dkg Rama
- citromhéj

A rámat porcukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, majd hozzá adjuk a túró és a citromhéjat. Ezt a krémet a megsütött és kihűlt barna tésztára kenjük.

ZSELÉ:

- 7 dl mirinda, vagy más szénsavas üdítő
- 2 csomag vaníliás pudingpor
- 4 ek. cukor

Ezeket állandó keverés mellett sűrűre főzzük, majd kihülésig keverjük és a túró tetejére kenjük.