**Fanta szelet**

**Hozzávalók:**

Piskótához:

* 6 db tyúktojás
* 12 dkg kristálycukor
* 10 dkg finomliszt
* 2 dkg holland kakaópor
* 1 dl étolaj

Krémhez:

* 50 dkg tehéntúró (nem rögös)
* 20 dkg porcukor
* 20 dkg vaj
* 1 csomag vaníliás cukor
* 1 db citrom

Máz:

* 7,5 dl Fanta szénsavas üdítőital
* 2 csomag vaníliás pudingpor
* 4 dkg kristálycukor

**Elkészítés:**

A piskótához kettéválasztjuk a tojásokat. A tojásfehérjékhez 3 evőkanálnyi cukrot teszünk és habosra verjük. A tojássárgáját a maradék cukorral fehéredésig verjük, majd belekeverjük az étolajat.

Átszitáljuk a finomlisztet, sütőport, kakaóport és összekeverjük.

A sárgája masszához adunk két evőkanál fehérjehabot, jól elkeverjük benne, majd beleöntjük a maradék fehérjehabot és a lisztes keveréket spatulával könnyed mozdulatokkal összekeverjük.

Egy magasabb falú tepsit választunk a sütéshez, később ebben fogjuk majd összeállítani a süteményt. Sütőpapírral kibéleljük, beleöntjük a masszát, elsimítjuk. 180 fokos előmelegített sütőben 25 perc alatt készre sütjük (nem légkeverésen).

A krémhez a túrót, a reszelt citromhéjat, facsart citromlevet, lágy vajat, porcukrot, valamint a vaníliáscukrot alaposan kikeverjük.

Ha a piskóta kisült, lehúzzuk a sütőpapírt, visszahelyezzük a tepsibe a piskótát, majd rásimítjuk a krémet.

A mázhoz a pudingport a cukorral kevés szénsavas üdítővel csomómentesre keverjük. A többi üdítőt feltesszük főni, mikor meleg beleöntjük a pudingos masszát, sűrűsödésig főzzük. Kicsit hűtünk rajta, utána ráöntjük a túrós krémre.

2-3 órát pihentetjük, hogy szépen lehessen szeletelni.

Elkészítési idő: 90 perc

Hűlési idő: 2-3 óra

Nehézségi fok: 4

Séfünk tippje: Új ízek kipróbáláshoz, használhatunk vadmálna ízű üdítőt is. Előtte egy nappal is el lehet készíteni.