

## BEVÁSÁRLÓLISTA

450 g liszt
310 g vaj
80 g kakaópor
430 g cukor
kb 2 pohár tejföl
1 kg túró
4 tojás
1 vanília rúd
90 g keményítő

## ELKÉSZÍTÉS:

1. Melegítsd be 200 fokra a sütőt.
2. Vajazd és lisztezd ki a sütőformádat vagy béleld ki sütőpapírral.
3. Csináld meg a kakaós alapot: össze kell keverned a lisztet, a vajat (250 g), a kakaót és a cukrot (180 g). Ha a vajat szépen elmorzsoltad, tegyél hozzá kb 2 evőkanál tejfölt. Keverd el benne. Formázható-gyúrmázható állagig!
4. A tészta  $\frac{3}{4}$ -t terítsd szét a formádban és tapogasd rá az aljára és a szélére is.
5. 10 percig süsd.
6. Ha kivetted, vedd vissza a sütő hőfokát 170 fokra.
7. Keverd össze a töltelék: a túró, a tojások, a cukor (250 g), a vanília-magok, a keményítő és a tejföl (250 g) mehetnek egy keverőtálba. Ha már jól egymásba kavarodtak, öntsd bele a folyékony vajat (60 g). Mehet a formába, rá a kakaós alapra.
8. A maradék kakaós tésztát morzsold rá a tetejére.
9. Told be a sütőbe és süsd 30-40 percig

Jót tesz neki, ha 1 éjszakát tud pihenni a hűtőben mielőtt felszeletelnéd!

*Kisült*

~ a ~

KALÁCSOM

*Kisült*

~ a ~

KALÁCSOM