

## „Fantás” Süti (gáz tepsi méret)

### Hozzávalók a tésztához:

- 8 evőkanál Mester Család Süteményliszt
- 8 tojás
- 8 evő kanál cukor
- késhegynyi sütőpor vagy szóda bikarbóna
- csipet só

### 1. krémhez:

- 500 g túró
- 1 evőkanál vaníliás cukor
- 250 g vaj vagy margarin
- 200 g porcukor

### 2. krémhez:

- 90 g Mester vanília puding
- 700 ml Fanta (szénsavas narancs ital)
- 2 evőkanál cukor

### Elkészítése:

A tésztához szétválasztjuk a tojásokat, persze miután feltörtük őket. A tojásfehérjét a csipet sóval keményre felverjük. A sárgáját a cukorral fényesre keverjük.

Kevés fehérje habot a sárgájához teszünk, ezt még robot géppel keverhetjük és óvatosan belekeverjük a kemény fehérjehab többi részét, majd a sütőporos lisztet.

Tepsibe sütőpapírt teszünk, beleöntjük és elsimítjuk a tésztát és előmelegített sütőben 180C fokon kb. 10-12 perc alatt készre sütjük. Még melegen leszedjük a piskótáról a sütőpapírt. Kihűtjük a piskótát, az 1.-es kémet összekeverjük és a piskótára kenjük, megfőzzük a 2.-es krémet és a túros krémre kenjük. Szeletelésig hűtőszekrényben tartjuk