

## Boci szelet, tejmentesen

Hozzávalók a tésztához:

- 250g Mester süteményliszt
- 12g sütőpor
- 5db tojás (közepes)
- 250g cukor
- 10g vaníliás cukor
- 2 evőkanál holland kakaópor
- 100ml növényi tej
- 100ml étolaj

A tojásfehérjét felfeverjük. A sárgáját elkeverjük a cukorral és a vaníliás cukorral. Fokozatosan hozzáadjuk a tejet, az olajat, majd a sütőporral kevert lisztet, a kakaót és óvatosan a felvert tojásfehérjét. Összeforgatjuk óvatosan, hogy a hab ne essen össze.

Sütőpapírral bélelt tepsibe (normál méretű) tesszük a masszát.

Pudinghoz:

- 900ml növényi tej
- 6 evőkanál cukor
- 90g Mester vanília puding

Elkészítjük a pudingot a fenti hozzávalók alapján.

A felfőzött pudingot vizes kiskanállal beleszagatjuk a piskótába. Majd 180 fokra előre melegített sütőbe tesszük, és késpróbaig sütjük.