

Rákóczi túrós recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tepsizhöz

Hozzávalók

Tésztához:

25 dkg liszt
12 dkg vaj
12 dkg cukor
1 db tojássárgája
1 dl tejföl
1 csomag sütőpor
fél citrom reszelt héja

Töltelékhez:

50 dkg túró
3 db tojássárgája
15 dkg cukor

Mázhoz:

4 db tojásfehérje
5 dkg cukor

Elkészítés

1 A lisztet a sütőporral keverjük össze adjuk hozzá a vaját, a cukrot, a tojássárgáját, a tejfölt. Reszeljük bele egy kis citromhéjat, és gyúrjuk össze. Pihentessük legalább egy órán át.

2 Eközben készítsük el a tölteléket. A tojássárgáját keverjük habosra a 15 dkg cukorral, és dolgozzuk össze az áttört túróval.

3 A pihentetett tésztát nyújtsuk 1 cm vastagra és terítsük egy tepsibe szurkáljuk meg villával és süssük előmelegített tepsiben rózsaszínre.

4 Szórjuk meg zsemlemorzssával, majd terítsük rá a tölteléket és süssük készre.

5 A tojásfehérjéket verjük habosra a cukorral és a kész süteményt vonjuk be vele. Langyos sütőbe tegyük vissza épp

csak annyi időre hogy a hab rászáradjon. Ha kihűlt vizes késsel szeletelhetjük.

