



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg finomliszt, 10 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 10 dkg kristálycukor, 2
tojássárgája, csipetnyi só, 1-2 evőkanál
tejföl

a töltelékhez:

1 kg gyalult tök (lehet egészben is), só, 4
tojássárgája, 15 dkg porcukor, 2 csomag
vaníliás cukor, 2 kis pohár (2×150 gramm)
tejföl, 4 evőkanál búzadara, 6 tojásfehérje

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt
a tetejére:

porcukor

1. A tésztához a lisztet a vajjal elmorzsoljuk, majd a cukorral, a tojássárgájával, csipetnyi sóval és annyi tejjel dolgozzuk össze, hogy könnyen kezelhető tészta legyen belőle. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük, míg a tölteléke elkészül.
2. A gyalult vagy fölkockázott tököt enyhén sózott, forrásban lévő vízben pár perc alatt puhára főzzük. Alaposan leszűrjük, majd krumplitörővel pépesre törjük.
3. A tojások sárgáját a kétféle cukorral jó krémesre keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. Először a tejjel, majd a tökpürét, azután a búzadarát keverjük hozzá. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, az előzőekbe forgatjuk.
4. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon akkorára nyújtjuk, hogy egy 30×35 centis, kikent, belisztezett tepsi elférjen. A tökös masszát egyenletesen elsimítjuk rajta. Előmelegített sütőben jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 40 perc alatt szép aranybarnára sütjük.
5. Langyosan vagy hidegen, porcukorral behintve, kockákra vágva tálaljuk.

36 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 132 kcal • fehérje: 2,7 gramm • zsír: 5,6 gramm • szénhidrát: 17,6 gramm •
rost: 1,2 gramm • koleszterin: 45 milligramm