

Szórt túrós, meggyes (lusta asszony rétese)



Hozzávalók:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg finomliszt, 15 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, fél csomag sütőpor, 50 dkg tehéntúró, 2 dl tej, 2 tojás, 40-45 dkg kimagozott meggy (idényen kívül fagyasztott vagy befőtt is lehet)

a tálaláshoz:

porcukor

1. Egy közepes nagyságú tepsit (35×20 centis) a vajjal (margarinnal) jó vastagon kikenünk, de a szokottnál erősebben, azaz a zsiradék háromnegyedével!
2. A lisztet a kétféle cukorral és a sütőporral összeforgatjuk, a vajra (margarinra) szórjuk. A túrót áttörjük, az előzőekre hintjük-morzsoljuk. A tejet a tojással jól kikeverjük, a túróra öntjük, végül a magozott meggyet rászórjuk, a maradék margarint rámorzsoljuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 40 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt fölszeleteljük, és tálaláskor a tetejére porcukrot hintünk.

14 közepes szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 243 kcal