



Hozzávalók

a tésztához: 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 dl (kb. 10 dkg) kristálycukor, 3 evőkanál tejföl, 35-40 dkg finomliszt (pontosabban amennyit a tészta fölvesz), 1 csomag sütőpor (12 gr)

a töltékhez: 25 dkg lebbencstészta, só, 1 kg tehéntúró, 2 tojás, 3 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál kristálycukor, 1 citrom lereszelt héja, 5-6 dkg mazsola

a kikenéshez: diónyi vaj vagy sütőmargarin a tészta lekenéséhez: 1 tojás

1. Könnyű linzertésztát készítünk: a margarint először magában, majd a cukorral és a tejjel keverjük habosra. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekkel összegegyrjük. Akkor jó, ha az átlagnál lágyabb, jól nyújtható omlós tészta lesz belőle. Elfelezzük, folpackba csomagoljuk és míg a töltelék elkészül, hűtőszekrénybe tesszük.
2. Ehhez a lebbencstésztát enyhén sós, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük.
3. A túró villával összetörjük, majd a tojásokkal, a vaníliás cukorral, a kristálycukorral, a citrom reszelt sárga héjával és a mazsolával összekeverjük. A teljesen lecsöpögtetett tésztával összeforgatjuk.
4. Az egyik tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon kinyújtjuk, azután egy margarinnal kikent nagy tepsibe (38 x 30 cm) simítjuk. A túros, tésztás keveréket egyenletesen ráhalmozzuk. A másik omlós tésztát is kinyújtjuk, az előzőeket befedjük vele. Tetejét felvert tojással lekenjük, villával megszurkáljuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percig sütjük. Ha kihűlt, kockákra vágjuk. Porcukorral behintve tálaljuk.

kb. 24 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 257 kcal • fehérje: 5,2 gramm • zsír: 12,1 gramm • szénhidrát: 31,8 gramm • rost: 0,2 gramm • koleszterin: 49 milligramm