



Hozzávalók

a tésztához:

17 dkg finomliszt, fél csomag (1 kiskanál) sütőpor, csipetnyi só, 5 dkg porcukor, 1 citrom héja, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojássárgája, 1 kiskanál hideg víz

a töltelékhez:

50 dkg tehéntúró, 4 tojás, 18 dkg kristálycukor, 1-2 csomag vaníliás cukor, 7 dkg (kb. 5 evőkanál) búzadara, 1 citrom leve

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

1. A tésztához a lisztet egy tálban a sütőporral, a sóval, és a porcukorral összeforgatjuk. A jól megmosott citrom sárga héját hozzáreszeljük, a hideg vajjal elmorzsoljuk, majd a tojássárgájával és a vízzel tésztát gyúrunk belőle. Meggömbölygetjük, folpackba csomagoljuk és 1-2 órára hűtőszekrénybe tesszük.
2. A töltelékhez a túrót szitán áttörjük. A tojásokat a kétféle cukorral, a tészta készítésénél megmaradt tojásfehérjét is hozzáadva, elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc alatt fehéredésig habosítjuk. Ezalatt térfogata kb. a duplájára nő. A túrót, a búzadarát és a citrom kifacsart levét hozzáadjuk.
3. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon kb. 3 milliméter vastagságúra nyújtjuk és vajjal (margarinnal) kikent, belisztezett 30×25 centis, magasabb falú tepsi aljára terítjük. Nem kell peremet készíteni belőle, de a tepsi fala is legyen kikenve, belisztezve, hogy a túróöltelék ne tapadjon hozzá. A túrókrémet egyetlenes rásimítjuk.
4. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (175 °C, légkeveréses sütőben

160 °C) kb. 40 percig sütjük.

5. 10-15 percig hűlni hagyjuk, majd vágódeszkára borítjuk és kockákra vágjuk. Langyosan, 1-1 gombóc citromszorbettel a tetején vagy csak porcukorral behintve tálaljuk.

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + hűtés

Egy szelet (fagylalt nélkül): 196 kcal