



Hozzávalók

a tésztához:

8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg darált keksz (a fele darált mogyoró is lehet), 2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál olaj

a töltelékhez:

50 dkg tehéntúró, 1 kisebb citrom (lehet lime, azaz zöldcitrom is), 2 csomag vaníliás cukor, 10 dkg porcukor, 1 csomag Express zselatin fix, 2 dl habtejszín

1. A tésztához a vajat fölolvastjuk, a kekszmorzsát és a porcukrot belekeverjük. Egy 22-24 centi átmérőjű tortaformát vékonyan kiolajozunk, de az is jó, ha úgy béleljük ki sütőpapírral, hogy az túllógjon a formán, és majd annak segítségével emeljük át a kész tortát egy vágódeszkára. A morzsás keveréket beleszórjuk, egyenletesen belenyomkodjuk, dermedni hagyjuk.
2. Ha krémesen sima vágásfelületű tortát szeretnénk, törjük át a túró egy finom szitán, ha rusztikusabbat, akkor csak villával nyomkodjuk szét. A citromot alaposan mossuk meg, törölgessük szárazra, sárga héját reszeljük egy tálba. Facsarjuk hozzá a levét is, majd adjuk hozzá a kétféle cukrot. Keverjük addig, míg a cukor teljesen föloldódik benne. Adjuk a túróhoz és keverjük el benne a zselatinfixet.
3. A jól behűtött tejszín kemény habbá verjük, a túrókrémbe forgatjuk. Egyenletesen a tésztára simítjuk, hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.
4. Forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. Kínálhatjuk egy-egy gombóc fagylalt, például madártej fagylalt kíséretében is.

8 szelet

Elkészítési idő: 25 perc + dermedtés

Egy szelet: 455 kcal