



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), csipetnyi só, 3-4 evőkanál porcukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dkg élesztő, 3 tojássárgája, 1 citrom reszelt héja, 1-2 evőkanál rum, 0,5 dl langyos tej vagy tejföl

a töltékhez:

1,5 kg félszíros tehéntúró, 10 dkg mazsola (el is hagyhatjuk), 1 citrom reszelt héja, 25

dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 6 evőkanál búzadara, 2 evőkanál tejföl, 3 tojásfehérje

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tetejére:

1 tojás

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a sóval és a porcukorral összeforgatjuk, a hideg vajjal és az élesztővel gyors mozdulatokkal összemorzsoljuk. Ezután a tojássárgájával, a jól megmosott citrom reszelt sárga héjával, a rummal és a langyos tejjel vagy tejjel összegyúrjuk; akkor jó, amikor az edény falától elválik. Folpackba csomagolva hűtőbe tesszük, amíg a töltelék kész, de még jobb, ha egy éjjelen át pihentetjük.

2. A töltékhez a túrót szitán áttörjük, azután a mazsolával, a reszelt citromhéjjal, a cukorral, a vaníliás cukorral, a búzadarával, a tejjel összekeverjük. A kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.

3. A tésztát két részre osztjuk, az egyiket enyhén meglisztezett gyúrolapon nagytepsi (gáztepsi) nagyságúra nyújtjuk és a vajjal (margarinnal) kikent nagy tepsibe fektetjük. A töltelék egyenletesen rásimítjuk, a másik tészta lapot is kinyújtjuk, ráfektetjük.

4. Tetejét felvert tojással megkenjük, villával az aljáig megszurkáljuk, végül sütőben, a közepesnél egy kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 40 percig sütjük. Ebből a mennyiségből kb. 32 közepes szeletet vágunk. Aki szereti, a tetejét vaníliás porcukorral is meghintheti.

kb. 32 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Egy szelet: 276 kcal