Hozzávalók:

25 dkg tehéntúró, 1 tojássárgája, 4 evőkanál (8 dkg) kristálycukor, 1 kikapart vaníliarúd belseje vagy 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom héja, 1 dl tejföl, só, 7-8 dkg főtt 8 tojásos cérnácska (cérnametélt), 4 hagyományos nagyságú réteslap, 1,5 dl habtejszín
a réteslap sütéséhez:
2 evőkanál olaj
a tetejére: porcukor
a tálaláshoz:
4-6 evőkanál baracklekvár, 4-6 evőkanál mézes tejföl

1. A túrót szitán áttörjük. A tojássárgáját a cukorral és a vaníliarúd kikapart belsejével (vaníliás cukorral) addig keverjük, míg a cukor elolvad benne. A jól megmosott citrom reszelt héját hozzáreszeljük. A tejföllel, csipetnyi sóval és a túróval jól kikeverjük, végül beleforgatjuk a főtt cérnametéltet. Félretesszük úgy fél órára, hogy az íze összeérjen.
2. Ez elegendő idő arra, hogy megssüssük a réteslapokat: egyesével kiterítjük, egy kevés olajjal megkenegetjük, négybe hajtjuk, majd a muffinsütő olajjal kikent mélyedéseibe nyomkodjuk úgy, hogy kis kosárka formájuk legyen. Ezután mindegyikbe minyonpapírt csúsztatunk, amibe lencsét töltünk. Ez azért kell, hogy a tészta sütés közben ne emelkedjen fel.
Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 ºC; légkeveréses sütőben 180 ºC) kb. 8 percig sütjük. Ha kihűltek, tányérra emeljük, közepükből a minyonpapírt a lencsével együtt kiemeljük.
3. A tejszínt kemény habbá verjük, felét a túrós keverékbe forgatjuk. Tálaláskor a még meleg réteskosarakba töltjük. Porcukrot hintünk rá. A maradék tejszínhabbal díszítve, a kikevert lekvárral és a mézes tejföllel körülöntve tálaljuk.

4 főre
Elkészítési idő: 55 perc
Egy adag: 555 kcal