



Hozzávalók

a tésztához:

2,5 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 5 dkg kristálycukor, 50 dkg finomliszt, fél kiskanál só, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája

a nyújtáshoz:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

50 dkg tehéntúró, 5 evőkanál (10 dkg) kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál tejföl, 4-5 dkg mazsola, 1 kisebb citrom reszelt sárga héja, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojásfehérje

a lekenéshez:

1 tojássárgája

a tetejére:

porcukor

1. A tésztához a tejet meglangyosítjuk. Az élesztőt belemorzsoljuk, a cukrot belekeverjük. Meleg helyen 15 percre félretesszük, hogy az élesztő fölfusson. A Lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk, majd a tejes cukros élesztővel, az olvasztott de nem meleg vajjal és a tojások sárgájával 6-8 perc intenzív dagasztással közepesen kemény kelt tésztát dagasztunk

belőle. letakarva, meleg helyen kb. 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.

2. A túrót szitán átpasszírozzuk, majd a kétféle cukorral és a tejföllel krémesre keverjük. Beleszórjuk a mazsolát, a jól megmosott citrom reszelt hájával ízesítjük, a zsemlemorzsát hozzákeverjük. 10 percre félretesszük, hogy a morzsa egy kicsit megduzzadhasson benne, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.

3. A tésztát finoman átgyúrjuk, egy meglisztezett gyúrolapra borítjuk, kisujjnyi vastagságúra nyújtjuk, majd egy lisztbe mártott 8,5-9 centi átmérőjű fánkszagatóval kiszaggatjuk. Kikent tepsire tesszük. (A maradék tésztát újra összegyúrjuk, kiszaggatjuk.) Egy belisztezett pohár talpával mindegyiknek benyomjuk a közepét, s ebbe a mélyedésbe kanalazzuk a túróölteléket.

4. A túró körül a tésztát kikevert tojássárgájával lekenjük - szokás adni a sárgájához 1 mokkáskanál vizet is, és meleg helyen 30-35 percen át kelesztjük. Ekkor a tésztát újra lekenjük a tojássárgájával, 10 percre félretesszük, végül előmelegített kemecében, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal - viszonyításképpen hagyományos sütőben 210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C lenne - szűk 15 perc alatt aranybarnára sütjük.

5. Langyosan, egy kevés porcukorral behintve tálaljuk.

16-18 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 409 kcal ● fehérje: 15,3 gramm ● zsír: 12,7 gramm ● szénhidrát: 57,6 gramm ● rost: 2,3 gramm ● koleszterin: 80 milligramm