



Hozzávalók

a fűszeres linzertésztához:

10 dkg kristálycukor, 15 dkg vaj, 25 dkg finomliszt, késhegynyi (1 gramm) őrölt fahéj, két késhegynyi (2 gramm) őrölt szegfűszeg, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál (3 gramm) szóda-bikarbóna, 1 tojás, 0,5 dl tejföl, fél citrom leve, 0,3 dl rum

az almatöltelékhez:

1 kg alma, 15 dkg kristálycukor, 8 dkg keksz- vagy piskótamorzsa, 5 dkg darált dió, 15 dkg vegyes aszalt gyümölcs

a túrótöltelékhez:

1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 10 dkg kristálycukor, 1 csomag vanília cukor, 5 dl tej, 2 tojás, 25 dkg tehéntúró, 1 citrom héja, 5-5 dkg mazsola és cukrozott narancshéj

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

5 dkg dió

1. A tésztához a cukrot és a hideg vaját a liszttel gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. A fahéjjal és a szegfűszeggel fűszerezzük, a sót és a szóda bikarbónát belekeverjük. Ezután a tojással, a tejjel, a citrom kifacsart levélével és a rummal, továbbra is gyors mozdulatokkal, hogy a vaj ne olvadjon meg benne, összegyúrjuk. Letakarva 25-30 percre hűtőszekrénybe tesszük.

2. Ezalatt az almát meghámozzuk, félbevégva kicsumázzuk, majd vékonyan felszeleteljük. A cukorral, a morzsával, a dióval és a mazsolányi darabokra vágott aszalt gyümölcszel összekeverjük.

A pudingporból a fele cukorral és a vaníliás cukorral ízesítve sűrű krémet főzünk. A tűzről levéve először a tojások sárgáját, majd az átpasszírozott túrót keverjük bele, a jól megmosott citrom sárga héját belereszeljük, a mazsolát és a kis kockákra vágott cukrozott narancshéjat belekeverjük, azután beleforgatjuk a maradék cukorral kemény habbá vert tojáshehéjét is.

3. A tésztát két egyforma részre vágjuk. Az egyiket

kinyújtjuk kb 4 mm vastagságúra, 25 x 35 centisre, és egy ugyanekkora sütőpapírral bélelt tepsibe fektetjük. Az almatölteléket egyenlő vastagságban elterítjük rajta. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 6 perc alatt elősütjük.

4. A túrótölteléket az elősütött lepényre simítjuk, és a másik, ugyancsak 4 milliméter vastagságúra nyújtott tésztalappal befedjük. Felvert tojással lekenjük, durvára vágott dióval behintjük, és a sütőbe visszatolva további kb. 20 percig sütjük.

5. Amikor a lepény félig kihűlt, vágódeszkára borítjuk, a sütőpapírt lehúzzuk róla. Amikor teljesen kihűlt visszafordítjuk, és már szeletelhetjük is.

Jó tanács

- A kész sütemény lefagyasztható.

Megjegyzés:

Ez a könnyű, fűszeres linzertészta a híres mesterszakács testvérpár, Turós Lukács és Turós

Almás túrós lepény - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

Emil édesányjának, „Túrós néninek” a receptje.

kb. 35 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 45 perc

Egy szelet: 178 kcal • fehérje: 4,2 gramm • zsír: 6,9 gramm • szénhidrát: 23,9 gramm • rost: 1,5 gramm • koleszterin: 33 milligramm