



Hozzávalók:

2,5 liter zsíros házi tej (aludtejnek), fél kiskanál só, fél kiskanál szódabikarbóna, 1 tojás, 20 dkg kukoricadara, 20 dkg finomliszt, 50 dkg tenéntúró, 3-4 evőkanál kristálycukor, 1-2 csomag vaníliás cukor,

a tepsi kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a tetejére:

1 nagy pohár (450 gramm) tejföl, 1 tojás

1. A tejet egy lábasba öntjük, letakarjuk, és meleg helyen 2 napra félretesszük, hogy megaludjon. Ha ez megtörtént, a tetején lévő jó vastag tejfölt lekanalazzuk róla, és félretesszük a tészta tetejére. A visszamaradó aludtejbe keverjük a sót, a szódabikarbónát, a tojást, a kukoricadarát és a lisztet. Letakarva 2 órára félretesszük, hogy a dara megdagadhatson.

2. Két nagy és egy kisebb tepsit kivajazunk, belisztezzük, majd a masszát ujjnyi vastagon belesimítjük.

3. A túrót a cukorral és a vaníliás cukorral ízesítjük, a tésztára morzsoljuk. Az aludtejről lekanalazott tejfölt egy nagy pohár tejföllel meg a tojással kikeverjük, egyenletesen az előzőek tetejére kenjük.

4. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (195 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 18-20 percig sütjük.

10 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a tej altatása + pihentetés

Egy adag: 510 kcal