



Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 1 tojássárgája, 25 dkg sütőmargarin, 1 csomag sütőpor, 1 dkg (1 kiskanál) kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél citrom reszelt héja és kifacsart leve, 12 dkg kristálycukor, 1-2 evőkanál tejföl

a töltelékhez:

50 dkg tehéntúró, 2 tojás, 4 evőkanál búzadara, 6 evőkanál kristálycukor, 2 dl tejföl, 1 csokor kapor

a tepsi kikenéséhez:

sütőmargarin

a tészta tetejére:

1-2 evőkanál zsemlemorzsa

a lekenéshez:

1 tojás

1. A tésztához valókat egy tálba rakjuk — a hűtőből kivett margarint csíkokra vágjuk, így morzsoljuk a tálba —, és pár perc alatt összegyúrjuk. Akkor jó, ha elválik a tál falától. Két részre osztjuk.
2. A töltelékhez a túrót áttörjük, majd a tojások sárgájával, a búzadarával, a cukorral és a tejföllel összekeverjük. A finomra vágott kaporral fűszerezük, majd beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is.
3. Egy közepes nagyságú (kb. 25 x 30 centis) tepsit margarinnal kikenünk. Az egyik rész tésztát tepsi nagyságúra nyújtjuk úgy, hogy egy kis pereme is legyen, majd a tepsibe

fektetjük. Zsemlemorzsával behintjük. A túrókrémet egyenletesen rásimítjuk, amit a másik kinyújtott tésztalappal befedünk. Felvert tojással megkenjük, és villával sűrűn megszurkáljuk.

4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütő 160 °C) 32-35 perc alatt megsütjük. Csak akkor szeleteljük, amikor kihűlt. Nagyon finom, ha vaníliás cukorral és porcukorral édesített tejfölt kínálunk hozzá.

Jó tanács

- Túró helyett készíthetjük almával vagy meggyel is, utóbbi esetben kb. 1 kiló magozott gyümölcsöt egy kevés cukorral és 1 csomag főzni való vanília ízű pudingporral keverjük el.
- Érdeemes a tésztából dupla mennyiséget összegyúrni, mert remekül fagyasztható.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 210 kcal