



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

37,5 dkg finomliszt, 18 dkg szobahőmérsékletű vaj, 9 dkg kristálycukor, 3 evőkanál (1,5 dl) tejföl, 3 tojássárgája, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál szódabikarbóna (lehet sütőpor is), 1 citrom reszelt sárga héja a tepsikikenéséhez:

##### vaj

##### a töltelékhez:

1 kg tehéntúró, 6 tojássárgája, 20 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 6 evőkanál (3 dl) tejföl, 8-10 dkg mazsola, 3-4 zsemle (ennek megfelelő súlyú kenyér is lehet), 5 dkg zsemlemorzsa, 1 citrom

reszelt sárga héja, 3 tojásfehérje

a tetejére:

6 tojásfehérje, 24 dkg porcukor, 25 dkg nem darabos baracklekvár

1. A tésztához valókat egy tálba tesszük, gyors mozdulatokkal összegyúrjuk és letakarva félretesszük (a hűtőbe is tehetjük, de ezt nem feltétlen kell).
2. A töltelékhez a túrót átpasszírozzuk. A tojássárgáját a kétféle cukorral szinte fehéredésig keverjük, majd hozzáadjuk a túrót, a tejfölt, a mazsolát. A zsemlek vagy kenyérszeletek háját levágjuk, — hisz a tölteléknek szép fehérnek kell lennie —, és apró (mazsolányi) kockákra vágjuk. A morzsával együtt a túrókrémbe keverjük, az alaposan megmosott citrom reszelt sárga héjával ízesítjük, majd beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is.
3. Egy nagytepsit kivajazunk, a tésztát egyenletesen belenyomkodjuk, villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 12-14 perc alatt elősütjük.
3. Ezután a túrókrémet egyenletesen rákenjük. Visszatoljuk a sütőbe, és további kb. 25 percig sütjük.
4. A tojásfehérjét félig felferjük, majd a cukrot apránként hozzáadva kemény habbá verjük. Csillagcsöves habzsákba töltjük és a túrókrémet berácsoljuk vele. A sütőbe visszatolva kb. 20 percig sütjük. Ekkor a sütés erősségét kb. 130 °C-ra mérsékeljük, és a habot további kb. 30 percen át így szárítjuk. Akkor jó, ha a tetején lévő hab szép aranybarna lesz, és kiszárad.
5. Amíg még meleg, a habrácsok közé vékonyan barack-lekvárt nyomunk. Meleg vízbe

mártott késsel szeleteljük föl.

#### Megjegyzés

- Murphy törvénye mondhatnánk, hogy Rákóczi mester könyvében pont a Rákóczi-túrós receptjében nyomdahiba van. Digitális korszak nem lévén, ólombetűvel szedték a sorokat, így könnyebben előfordulhatott tévedés, mint manapság. A hozzávalóknál 12 dkg tojássárgája szerepel, ami még nem is lenne szokatlan, hisz előfordul ma is, hogy súlyra adják meg a tojás mennyiségét. Ám a recept elkészítése úgy kezdődik „ A lisztet, vaját, 6 dkg cukrot, tejfölt, 2 tojássárgáját...”; tehát itt benne van a vaj, ami nem szerepel a hozzávalók közt, s 2 tojássárgája. Aki szakavatott, tudja, hogy omlós tésztáról van szó, melynek általánosan elfogadott aránya 1:2:3, azaz 1 rész cukor, 2 rész zsiradék, 3 rész liszt. Így a hozzávalóknál a 12 dkg tojássárgája helyett annak kellett volna szerepelnie, hogy 12 dkg vaj, 2 tojássárgája.

Egy nagy tepsizhez, kb. 40 szelethez

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 260 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.