



Hozzávalók:

75 dkg tehéntúró, 25 dkg finomliszt, 6 tojás, 5 evőkanál (2,5 dl tejföl), só, 6 púpozott evőkanál kristálycukor, 1-2 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál búzadara, 1 citrom vagy narancs reszelt héja, maréknyi mazsola

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tál kikenéséhez:

3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál zsemlemorzsa

a tetejére:

porcukor

a tálaláshoz:

hideg vaníliaöntet

1. Egy nagyobb lábasban bő vizet, megsózva fölforralunk. A túrot szőrszítán áttörjük; egyharmadát (25 dekát) félretesszük. A többit a liszttel, 2 tojás sárgájával, 0,5 deci (1 evőkanál) tejföllel, fél kiskanál sóval meg 1 púpozott evőkanál cukorral összegyúrjuk. Ez a tészta kissé ragacsos marad, de így jó, ha keményebbre gyúrjuk, főzés, majd sütés után élvezhetetlenül kemény lesz). Biztezett deszkán vagy sütőpapíron, enyhén lisztezett kézzel 0,5 centi vastagra, téglalap alakúra lapítunk. Ezután apró nudlikat formálunk belőle; vagyis lisztes pengéjű késsel először keresztben majd hosszában ujjnyi szélesen földaraboljuk. Egyenként megsodorjuk, majd a forrásban lévő vízbe szórjuk, és ha mind feljött a víz

tetejére, közepes lángon még 6 percig főzzük. Hideg vízbe átszedjük, lehűtjük, majd leszűrjük.

2. A maradék 4 tojást szétválasztjuk, és sárgájukat a félretett 5 evőkanál cukorral fehéredésig (habosra) keverjük. Ez elektromos habverővel maximális fokozaton 3-4 perc. Az eltett áttört túrót (25 dkg), a tejfölt, a vaníliás cukrot, a darát, a jól megmosott citrom héját belereszeljük, elektromos habverővel simára keverjük. A langyos vízbe áztatott kinyomkodott mazsolát hozzáadjuk, majd a főtt túródudlit is belekeverjük. Mind a 6 tojásfehérjét kemény habbá verjük, az előzőekbe forgatjuk.

3. Egy kb. 20×30 centis tűzálló tálat vajjal kikenünk, morzsával behintjük, és a túrós masszát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 150 °C) kb. 40 percig sütjük, majd a sütés erősségét 30-40 °C-kal emelve még 10 percig sütjük, hogy a teteje szép aranybarnás legyen. 15-20 percig pihentetjük, végül még melegen főlseleteljük, és porcukorral meghintve, hideg vaníliaöntet kíséretében tálaljuk.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 2 napig eláll, bár ezalatt egy kicsit összeesik.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet (vaníliaöntet nélkül): 449 kcal

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