



Hozzávalók:

2 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 2 csapott evőkanál kristálycukor, csipetnyi só, 40 dkg finomliszt, 3 tojássárgája

a töltelékhez:

15 dkg vaj, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lábas vagy tűzálló tál kikenéséhez:

vaj, kristálycukor

a tészták körbekenéséhez:

5 dkg vaj

a locsoláshoz:

1 csomag vaníliás cukor, 1-2 evőkanál kristálycukor, 1,5 dl zsíros tejszín

1. A tésztához az élesztőt a meglangyosított tejbe morzsoljuk, s meleg helyen 10 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a cukrot meg a sót beleszórjuk, majd egy tálba öntjük, és a liszttel meg a tojások sárgájával inkább lágy, mint kemény, amolyan fánktésztává gyúrjuk-dagasztjuk. Aki szereti, a tésztába reszelt citromhéjat vagy mazsolát is beledolgozhat. Letakarva, meleg helyen kb. 45 perc alatt a duplájára kelesztjük.
2. A töltelékhez a puha (szobahőmérsékletű) vaját először magában, majd a kétféle cukorral keverjük habosra. A megkelt tésztát enyhén belisztezett gyúrólapon kisujjni vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk, a cukros vajjal egyenletesen megkenjük.
3. Ezután felcsavarjuk, majd belisztezett késsel 2,5-3 centi vastagon fölszeleteljük. Két közepes vagy egy nagyobb lábast, tűzálló tálat vagy hagyományos tortaformát jól kivajazunk, cukorral behintünk, majd a tésztatekerceket (nekünk 14 darab lett) nem túl szorosan belerakosgatjuk úgy, hogy az oldalukat egy kevés olvasztott vajjal kenjük körbe, így könnyen szétszedhetőek sütés után.
4. Meleg helyen 1-1,5 órán át kelesztjük, azután előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20 percig sütjük. Ekkor a vaníliás cukorral és a cukorral édesített tejszín felével meglocsoljuk-kenjük, és további 15-18 percig sütjük, közben a locsolást még egyszer megismételjük. Még forrón tálra borítjuk, mert ha kihűlt, nem jön ki a cukormáz miatt.

Jó tanács

- Ha tortaformában sütjük, azt érdemes alufóliával kívülről alaposan körbeburkolni, mert sütés közben a fölolvadó vaj a legkisebb résen is kifolyhat belőle a sütőtérbe.

kb. 12 db

Elkészítési idő: bő 3 óra

Egy darab: 344 kcal • fehérje: 5,7 gramm • zsír: 16,4 gramm • szénhidrát: 43,0 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 86 milligramm