



Hozzávalók:

1 csomag (40 dkg) fagyasztott leveles vajastésza, 1 tojás

a töltelékhez:

1 kg tehéntúró, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg tejszínes krémsajt, 2 tojássárgája, 2 evőkanál mustár, 1 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt fekete bors, 1 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 húsos paradicsompaprika, 2 evőkanál apróra vágott petrezselyem, metélőhagyma, kapor, zellerzöld (lehet csak egyféle, vagy több

akár vegyesen is)
a tészta nyújtásához:
finomliszt

1. A vajastésztát szobahőmérsékleten fölengedjük, majd három részre osztjuk. Enyhén beliszteztetett gyúródeszkán egyenként 0,5 centi vastag, kerek lappá nyújtjuk, majd egy közepes tortakarikát ráteszünk, s a tésztát ennek mentén körbevágjuk.
2. Tepsire fektetjük (az utóbbit nem kell kikenni, mert a tészta elég zsíros), tetejüket felvert tojással megkenjük, villával egy-két helyen megszurkáljuk, hogy a keletkező gőz eltávozhasson, és előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (kb. 200 °C; légkeveréses sütő 180 °C) kb. 12 percig sütjük, végül hűlni hagyjuk.
3. A túróát áttörjük, a puha vajjal, a krémsajttal, a tojások sárgájával meg a mustárral jól kikeverjük. Az apróra vágott vöröshagymát és a présen áttört fokhagymát beledolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk.
4. A túrókrémet három részre osztjuk. Az elsőt a paradicsompürével, a pirospaprikával meg az apróra vágott paradicsompaprikával ízesítjük, amivel egyben pirosra is színezzük. A második részt a fölaprított petrezselyemmel, metélőhagymával, kaporral és zellerzölddel zöldre „festjük”, a harmadik részt fehéren hagyjuk.
5. A torta töltése következik. Az egyik megsült tésztaalapot tányérra fektetjük, és megkenjük a piros túrókrémmel. Erre tészta és a zöld túrókrém kerül, majd a harmadik tésztaalappal beborítjuk. A torta tetejét és az oldalát a fehér túrókrém kétharmadával egyenletesen megkenjük. A maradékot csillagcsöves habzsákból nyomjuk rá. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük. Jó hideg sör illik hozzá.

Jó tanács

- A töltelékben a tehéntúrót részben vagy egészben juhtúróval is helyettesíthetjük.
- Amikor a háromféle túrókrémet bekevertük, azonnal fogjunk a torta töltéséhez, mert ha ezeket hűtőszekrényben pihentetjük, kissé megkeményednek, és már nem kenhetőek könnyen.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 432 kcal • fehérje: 19,5 gramm • zsír: 31,6 gramm • szénhidrát: 17,2 gramm • rost: 0,6 gramm • koleszterin: 143 milligramm

Italajánlat: pilseni típusú világos sör