



### Hozzávalók

a tésztához:

10 dkg vaj, 15 dkg darált háztartási keksz, 2 evőkanál kristálycukor

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj

a krémhez:

5 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 evőkanál citromlé, 1 csomag vaníliás cukor, 2 kis pohár (300 gramm) tejföl, 50 dkg natúr tejszínes krémsajt

a díszítéshez:

2 dl habtejszín

a tálaláshoz:

1 kis üveg málnaszörp

1. A tésztához a vajat egy lábasban fölolvasztjuk, a morzsát és a cukrot beleszórjuk. Jól elkeverjük, majd ezt a morzsás masszát egyenletesen egy 24 centi átmérőjű, kivajazott tortaformába nyomkodjuk.

2. A krémhez a tojások sárgáját a cukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A citromlével és a vaníliás cukorral ízesítjük, a tejföllel meg a krémsajttal simára keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, az előzőekbe forgatjuk, azután a tésztára öntjük. Alufóliával letakarjuk, de vigyázzunk, ne érjen a sajtos krémhez.

3. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (150 °C; légkeveréses sütőben 140 °C) 1 óra 10 percen át sütjük. Ekkor a sütőt elzárjuk, a tortáról a fóliát leemeljük, de a tésztát a zárt sütőben hagyjuk kihűlni. Egy éjjelen át letakarva a hűtőszekrényben

dermesztjük.

4. Tálaláskor a tetejére kemény habbá vert tejszínt simítunk, végül forró vízbe mártott késsel cikkekre szeljük, és tányérra rakjuk. Málnaszörppel körülöntve kínáljuk.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermesztés

Egy szelet: 552 kcal • fehérje: 11,4 gramm • zsír: 30,4 gramm • szénhidrát: 58,2 gramm •  
rost: 0,0 gramm • koleszterin: 197 milligramm