



Hozzávalók:

75-80 dkg cseresznye, 5 dkg vaj, 2 evőkanál cukor kristály- vagy barna cukor, 3 nagy vagy 4 kisebb tojás, 25 dkg tehéntúró, fél citrom reszelt héja, 1 evőkanál citromlé, 2 púpozott evőkanál búzadara
a forma kikenéséhez: vaj
a tetejére: vaníliás cukor

1. A cseresznyét leszárasszuk, megmossuk, lecsöpögtetjük és kimagozzuk. A puha vaját először a cukorral, majd a tojások sárgájával kikeverjük. A túrót áttörjük és a citromhéjjal, a citromlével meg a búzadarával együtt a cukros vajba keverjük, azután a kemény habbá vert tojásfehérjét laza mozdulatokkal beleforgatjuk.
2. Egy 26 centi átmérőjű alacsony peremű tortakarikát kivajazunk, majd a túrós masszát belesimítjuk. A cseresznyét egyenletesen ráterítjük, egy kicsit a tésztába is nyomkodjuk.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 30 percig sütjük. Ha kész, a tetejére vaníliás cukrot szórunk.

Jó tanács

- Készíthetjük meggyel, egressel, rebarbarával, ribizskével, áfonyával stb. is.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 248 kcal, fehérje: 8,4 gramm, zsír: 9,7 gramm, szénhidrát: 31,6 gramm, rost: 2,0 gramm, koleszterin: 161 milligramm