



Hozzávalók

a tésztához:

0,75 dl tej, 1 evőkanál kristálycukor, 3 dkg élesztő, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 tojássárgája, 30 dkg finomliszt (lehet teljesőrlésű búzaliszt, azaz Graham-liszt is), csipetnyi só

a töltelékhez:

1 kg tehéntúró, 30 dkg kristálycukor (lehet

porcukor is), 2 csomag vaníliás cukor, 1 nagy citrom reszelt héja, 2 evőkanál főzni való vaníliaízű pudingpor (lehet tejszínízű is, illetve finomliszt is), maréknyi mazsola, 4 tojásfehérje

a töltelék alá:

maréknyi zsemlemorzsa

a tepszi kikenéséhez

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

porcukor

1. A tejet meglangyosítjuk. A cukrot kevergetve föloldjuk benne, majd az élesztőt belemorzsoljuk és meleg helyen 10-15 percre félretesszük, hogy fölfuthasson.
2. A puha (szobahőmérsékletű) vajat egy nagyobb tálban elektromos habverővel jól kikeverjük, a tojások sárgáját egyesével beledolgozzuk. A lisztet és a tejes élesztőt hozzáadjuk, csipetnyit megsózzuk, alaposan összedolgozva tésztát gyúrunk belőle.
3. A töltelékhez a túróát áttörjük, a cukorral, a vaníliás cukorral, az alaposan megmosott citrom reszelt héjával meg a pudingporral (liszttel) összedolgozzuk. Kedvünkre mazsolát keverünk bele, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.
4. Egy kisebb, 22×32 centis tepsit kivajazunk. A tésztát két részre osztjuk. Két lap sütőpapír között - így a legkönnyebb nyújtani - tepszi nagyságúra kinyújtjuk. A felső sütőpapírt lehúzzuk róla, a tésztát az alsó segítségével a tepsire borítjuk, a papírt lehúzzuk róla. Zsemlemorzzával behintjük, így a töltelék nem áztatja el a tésztát. A túrókrémet rásimítjuk. A másik tészta lapot ugyanúgy nyújtjuk ki, mint az elsőt és a töltelékre borítjuk.
5. 1 órán át pihentetjük, majd villával egészen az aljáig megszurkáljuk. Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 perc alatt megsütjük.
6. Fűrészfogú késsel még langyosan kockákra vágjuk és porcukorral behintve tálaljuk.

Jó tanács

A túrótöltelék alá vékonyan baracklekvárt is kenhetünk. Ilyenkor a morzsát - lehet darált dió is - ennek a tetejére szórjuk.

30 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 193 kcal