



Hozzávalók:

10 dkg vaj, 25 dkg finomliszt, 3 tojás,
késhegynyi só

a töltelékhez:

6 tojás, 25 dkg kristálycukor, 2 dl tej, 1,5
csomag (60 gramm) vaníliaízű pudingpor
(főzni való), késhegynyi só, 75 dkg
tehéntúró

a forma kikenéséhez:

vaj

a díszítéshez:

2 dkg lapocskákra vágott mandula

1. A tésztához a szobahőmérsékletű vaját a liszttel, a tojásokkal meg a sóval gyors mozdulatokkal összegyúrjuk, és hűtőszekrénybe tesszük, amíg a töltelék elkészül.
2. Ehhez a tojásokat a cukorral habosra keverjük. Ez elektromos habverővel maximális fokozaton 3 perc. A tejet a pudingporral és a sóval simára dolgozzuk, a cukros tojáshoz adjuk. A túrót áttörjük, és apránként hozzáadjuk az előző masszát (nem a túrót keverjük bele, mert nehezebben keveredik el).
3. A tésztával egy kivajazott, kb. 23 centi átmérőjű tortakarikát kibélelünk úgy, hogy magas pereme legyen, és véletlenül se lyukadjon ki, mert akkor a töltelék kifolyik. Épp ezért nem jó, ha először az alját szúrjuk ki a tésztából, és az oldalát ehhez tapasztjuk!
4. A túrós tölteléket beleöntjük, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1 óra 15 percre sütjük. Megvárjuk amíg kihűl, végül körben a peremét meghintjük durvára vágott mandulával.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 295 kcal • fehérje: 13,7 gramm • zsír: 12,2 gramm • szénhidrát: 32,5 gramm • rost: 0,1 gramm • koleszterin: 176 milligramm