

Rácsos túrós

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
25 dkg Rama margarin
15 dkg sütőcukor
4 db tojássárgája
1 csomag sütőpor

Töltelék:

50 dkg házi túró
12 dkg vaj
15 dkg sütőcukor
1 db tojássárgája
4 db tojásfehérje
2 csomag vaníliás cukor
5 dkg mazsola



Elkészítés:

A lisztet tálba szitáljuk és elkeverjük benne a sütőport. Hozzáadjuk a margarint és elmorzsoljuk a liszettel. A tojások sárgáját és a cukrot beletéve tésztát gyúrunk. (Kicsit nehezen áll össze a tészta, de ez nem hiba.) Egy félórát pihentetjük, hűvös helyen. Míg a tésztánk pihen, elkészítjük a tölteléket.

A puha vaját, a tojássárgáját, a cukrot és a vaníliát habosra keverjük. A túró elmorzsoljuk egy tálba, beleszórjuk a megmosott mazsolát, és hozzáadjuk a cukros vaját, majd egyenletesen összedolgozzuk. A tojásfehérjékből keményhabot verünk és azt is a túróskrémmel adagoljuk, és laza mozdulatokkal belekeverjük.

A tészta 2/3 részét kinyújtjuk, egy közepes tepsi nagyságúra (24cmx30cm) és vajjal kikent tepsibe helyezük. Ráhalmozzuk a habos túrókrémet, egyenletesen elsimítjuk. A tészta 1/3 részét 0,5 cm vastagra kinyújtjuk és derelyevágóval vékony csíkokra vágjuk, és berácsozzuk a túróval megtöltött sütemény tetejét. Előmelegített sütőben 190 C°-on szép rózsaszínűre sütjük. Még melegen megszórjuk porcukorral, amikor langyosra hűlt, kockákra szeleteljük. Frissen a legjobb, ezért érdemes a megmarad adagot a mélyhűtőbe tenni és onnan elővéve kicsi megmelegítve mikro sütőben, olyan mintha akkor készült volna.

Nagyon finom, a szádban omlik, nem a kezében!

