

Rákóczi túrós

Hozzávalók:

30 dkg süteményliszt
15 dkg margarin
3 tojássárgája
10 dkg sütőcukor
1 kávéskanál szódabikarbóna

Töltelék:

50 dkg tehéntúró
15 dkg sütőcukor
2 tojássárgája
2 vaníliás cukor
10 dkg mazsola

Tetejére:

5 tojásfehérje
15 dkg sütőcukor



Készítés:

A lisztbe belekeverjük a szódaport, elmorzsoljuk a margarinnal, hozzá tesszük a tojássárgákat és a cukrot, majd jól összegyúrjuk. Legalább fél órát hűvös helyen pihentetjük.

Kinyújtjuk, 24x36 cm-es sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. 190C°-ra előmelegített sütőbe 15 percig sütjük.

Ez alatt elkészítjük a túró tölteléket, és a habot felferjük keményre.

A félig megsült tésztára rásimítjuk a túró, majd rákenjük a habot. A hab tetejét villával megcifráljuk, és visszatesszük a sütőbe, a hőfokot 170C°-ra mérsékeljük, és készre sütjük.

Kihűlés után vizes késsel szeleteljük.