

Túrós táska

Hozzávalók:

70 dkg lisztből készült kelt tészta,
50 dkg tehéntúró
15 dkg sütőcukor
1 tojás vaníliás cukor
10 dkg mazsola
A tepsit kikenéséhez margarin
1 tojás a táskák tetejének kenéséhez



Készítés:

A tésztát kinyújtjuk, és kockákra vágjuk. 20 db lesz ebből az adagból.

A túrókat összekeverjük a tojással, cukorral, mazsolával, és minden négyzet közepére kis halmokat teszünk. A kockák sarkait összefogjuk ellentétes irányból.

A tepsit kikenjük margarinnal, és belerakjuk a túróval megrakott táskákat, egymástól kellő távolságra, hogy legyen hely, ha még tovább terjeszkedik sütés közben. Letakarjuk egy konyharuhával, és kelni hagyjuk, míg a sütőt 150C°-ra melegítjük. Mielőtt a sütőbe tennénk a tepsit, minden táska tetejét megkenjük felvert tojással.

150C°-on sütjük öt percig, majd felvesszük a hőmérsékletet 190C°-ra. Szép rózsaszínűre sütjük. Ha kész pár perc hűlés után kiszedjük a tepsiből, és megszórjuk porcukorral.

