

## Rákóczi túrós

### Hozzávalók:

30 dkg süteményliszt  
15 dkg margarin  
3 tojássárgája  
10 dkg sütőcukor  
1 evőkanál tejföl  
1 kávéskanál szódadikarbóna

### Töltelék:

50 dkg tehéntúró  
12 dkg sütőcukor  
2 tojássárgája  
2 vaníliás cukor  
10 dkg mazsola  
1 db krumpli

### Tetejére:

5 tojásfehérje  
12 dkg sütőcukor  
Csipetnyi só  
3 evőkanál baracklekvár



### Készítés:

A krumplit meghámozzuk, legalább 4 felé vágjuk, és forró vízbe feltesszük főzni. A mazsolát megmossuk, forró vízbe áztatjuk.

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

Kinyújtjuk, 24x36 cm-es margarinnal kikent tepsibe tesszük. 190°C-ra előmelegített sütőbe 15 percig sütjük. Ez alatt elkészítjük a túró tölteléket. A főtt krumplit leszűrjük, amikor kihűlt, foghagyma présen áttörjük, és a túróhoz adjuk. A tojássárgáját, a cukrokat, a vízből kicsavart mazsolát, rászórjuk a túróra, majd közvetlenül a tészta kenés előtt, alaposan összekeverjük. (Ha túl korán készítjük el a túrókrémet, akkor meglágyul és eláztatja a tésztát.)

A félig megsült tészta rásimítjuk a túrókeveréket és visszatesszük a sütőbe újabb 15 percre, de már csak 160°C-on folytatjuk a sütést.

A tojásfehérjéket egy csipetnyi sóval habbá verjük, majd a cukrot kanalanként hozzáadva keményhabot készítünk és habzsákba töltjük.

A túrós süteményünket most kivesszük a sütőből, és a habzsákból rácsokat nyomunk a tetejére, majd újra visszatesszük a sütőbe, 150°C-ra csökkentve a hőmérsékletet és 15 percig szárítjuk a süteményt.

Mikor kész, kivesszük a sütőből, és még melegen a rácsok közé lekvárt nyomunk. A lekvárt egy műanyagzacskóba töltjük, a zacskó egyik végét kicsit levágjuk, az így keletkező lyukon nyomjuk ki a lekvárt.

Kihűlés után szeleteljük, vízbe mártott, vékony pengéjű éles késsel. (A vizes késre nem ragad fel a hab!)

### Megjegyzés:

A tészta vékonynak kell lenni, lazítónak szódadikarbónát kell használni nem pedig sütőport.

Házi túróval a legjobb. (Egyszerre veszek 2 kg házitúrót és kisebb adagokba mélyhűtőbe teszem, így mindig van itthon túró. Ugyanolyan finom belőle a sütemény, mint a friss túróból.)

A főtt krumplitól nagyon jó lesz a túrókrém, ha van krumplipüré maradékunk az is jó bele. Nem kell túl sok, és túl nagy krumpli, mert akkor kiérződik rajta a krumpli íz. Egy közepes méretűt választunk.

A mazsolát azért kell beáztatni, hogy megpuhuljon, ezért érdemes már a sütés kezdetén ezzel kezdeni.

A baracklekvártól nagyon finommá válik az íz hatás.

Az eredeti Rákóczi túrós is lekvárral készül.

Nagyon finom!!!