

Pudingos-túrós csiga

Hozzávalók:

45 dkg liszt
5 dkg élesztő
7 dkg porcukor
1 csomag vaníliás cukor
6 dkg margarin (puha)
1 db tojás
2 dl tej (langyos)
1 evőkanál citromhéj (reszelt, ízlés szerint)
1 evőkanál vaj (a tepszi kikenéséhez)
1 evőkanál finomliszt (a tepszi kikenéséhez)
a töltelékhez
1 tasak vaníliás pudingpor
4 dl tej
1 csomag vaníliás cukor
10 dkg porcukor
25 dkg tehéntúró
10 dkg mazsola



Elkészítés:

Az élesztőt 1 dl langyos tejben, kevés cukorral és egy kiskanál liszttel felfuttatjuk. A liszthez hozzáadjuk a porcukrot, a vaníliás cukrot, a tojást, a felfuttatott élesztőt, a maradék tejet, a citromhéjat és végül a puha margarint. A tésztánkat jól összedolgozzuk, és meleg helyen letakarva kelni hagyjuk. (kb.1 óra) Míg kel a tésztánk, elkészítjük a tölteléket. A pudingot kevés tejjel és cukorral simára keverjük, majd hozzáöntve a többi tejet készre főzzük. Mikor elkészült és meghűlt apránként belekeverjük a túrót. Megkóstoljuk, ha igényli kevés cukrot tehetünk még hozzá. Végül hozzáadjuk a megmosott, lecsepegtetett mazsolát. Mikor a tésztánk megkelt, fél cm vastagra kinyújtjuk, megkenjük a töltelékkel, és feltekerjük. Kb. 2 cm vastagra vágjuk. Lisztezett, zsírozott, vagy sütőpapíros tepsibe rakjuk. Előmelegített sütőben, (légkeveréses 180 fok) sütjük. Hűlés után porcukorral meghintve tálaljuk.

(Nosalty recept)