

Habos túróslepény

Hozzávalók:

a tésztához:

30 dkg liszt

15 dkg vaj vagy margarin

8 dkg cukor

2 db tojás sárgája

2 evőkanál tejföl

késhegynyi szódadibikarbóna

késhegynyi só

töltelék:

50 dkg túró

2 db tojás sárgája

1 dl tejföl

18 dkg cukor

1 evőkanál búzadara

1 db citrom reszelt héja

5 dkg mazsola

csipetnyi só

a habhoz:

4 db tojás fehérje

15 dkg cukor

kb. 24 kocka/5284 kcal, 1 kocka/220 kcal



Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, kinyújtjuk, és egy vajjal kikent, kilisztezett közepes méretű (20x36 cm-es) tepsibe terítjük. Megszórjuk a búzadarával, a töltelék többi hozzávalóit elkeverjük, és egyenletesen rákenjük a tésztaalapra. 180 fokra előmelegített sütőben, kb. 20 perc alatt majdnem készre sütjük. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá felverjük. A habot a sütőből kivett tészta tetejére kenjük, a tetejét fogazott élű habkártyával vagy villával elsimítjuk. A sütőt közben 140 fokra állítjuk, visszatesszük a süteményt és kb. 10 perc alatt készre sütjük. Kihűlve, forró vízbe mártott késsel szeleteljük.