Túró kocka

2	90	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

piskótához:
- 10 db tojás
- 200 g kristálycukor
- 200 g liszt
- 10 g sütőpor

túrókrémhez:
- 3 dl tej
- 390 g kristálycukor
- 40 g vaníliacukor
- 40 g vaníliás pudingpor
- 300 g szendvics margarin
- 0.5 kg túró
- 2 db citom
- 20 g vaníliacukor

1. 10 db tojásból két lap piskótát sütünk: Tojásokat különválasztjuk. A fehérjét a cukorral habbá verjük úgy, hogy mikor már habszerű hozzá pergetjük a cukrot és a sárgáját is hozzáadjuk. Tovább habosítjuk majd fakanállal bekavarjuk óvatosan a lisztet amibe a sütőpor el van keverve. Ezt a műveletet lassan kíméletesen végezzük nehogy összeessen!
2. Két piskótalapot készítünk papírozott sütőlemezen, 180 C°-ra előmelegített sütőben.
3. Közben elkészítjük a krémet: 2 dl tejet, 260 gr cukrot, 40 gr vanília cukrot feltesszük főni. Mikor fő besűrítjük az 1 dl tejjel elkevert vaníliás pudingporral. Beforraljuk. Félig hűtjük majd kikeverjük a margarinnal.
4. A fél kg túrót, 2 kis citrom héját és levét, 130 gr cukorral és 20 gr vaníliás cukorral összedolgozzuk és a krémhez keverjük.
5. A kész túrókrémet a két piskótalap közé kenjük.

T. Tetejét porcukorral megszórhatjuk!

Google Play
App Store