

Túró kocka

2 90 1
Nehézség Perc tepszi

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 pudringpor
- 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 pudringporral. Beforraljuk. Félig hűtjük majd kikeverjük a margarinnal.
4. A fél kg túró, 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

