

**Hozzávalók:**

1 cs előhűtött, linzer tészta
 50 dkg félzsíros tehéntúró
 2x15 dkg kristálycukor
 3 tojás szétválasztva
 1,5 dkg búzadara
 5 dkg mazsola
 ½ citrom héja
 15 dkg joghurt
 15 dkg baracklekvár

Előkészítés, összeállítás: 30 perc**Tészta sütése: 15 percig****Sütés töltelékkel: 25 percig****Sütés tojáshabbal: 10 percig****180°C-os, előmelegített sütőben****Elkészítés:**

A túróat törd össze egy villával, majd add hozzá a 15 dkg cukrot, a tojás sárgáját, reszeld bele a citrom héját, öntsd hozzá a joghurtot és a búzadarát, keverd össze, legvégül pedig dolgozd bele a mazsolát. Amíg megsül a tészta, addig pihentesd a hűtőben.

Tészta elősütése:

Csomagold ki a tésztát, lisztezd le, majd fordítsd át és vedd le a papírt róla. Kicsit told össze a kezeddel, így igazítsd méretre.

Helyezd bele, a sütőpapírral bélelt tepsibe, hengereld le, hogy sima legyen a felülete, majd szurkáld meg egy hurkapálcával. Előmelegített, 180 °C-os sütőben süsd 15 perc alatt szép világosra.

Összeállítás:

Elősütés után kend meg a lekvárral, simítsd rá a túró töltelékkel, majd tedd vissza a sütőbe. 25 perc alatt, 180 °C-on süsd szép világosra.

Tojáshab készítése:

Amíg sül a süti, addig habosítsd ki a tojásfehérjét. Add hozzá a másik adag cukrot, majd verd fel kemény habbá. Ez után töltsd bele egy csillagcsöves zsákba, és csipeszeld be a száját.

Befejezés:

Vedd ki a sütit a sütőből, majd átlósan nyomd rá a tojáshabot. Ez után tedd vissza és süsd 10 percig, 180 °C-on, míg szép aranybarna színe lesz.

Sütés után vedd ki a tepsiből, és hűtőrácon hagyd teljesen kihűlni.

Ez után szeletelheted, porcukorral hintve tálalhatod.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

Rákóczi túrós

