



## Húsvétra - Túrós alagút

2011 április 02. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Mint egy óriási túrórudi, úgy kelletti magát a tálon ez a sütemény. Biztos siker, ha ezzel kínáljuk a vendégeket!

Hozzávalók - tészta

30 dkg liszt  
2 kanál porcukor  
1 tojássárgája  
1 ev?kanál kakaó  
15 dkg margarin  
késhegynyi szódabikarbóna  
fél deci tej

#### *Hozzávalók - töltelék*

fél kiló túró  
4 tojássárgája  
20 dkg porcukor  
3 kanál búzadara  
egy marék mazsola  
2 cs.vaníliás cukor  
1 citrom reszelt héja  
4 tojás felvert habja



A tésztához a tejben feloldjuk a szódabikarbónát, majd egybedolgozzuk az összes többi hozzávalóval. Kinyújtjuk, és ?zgerinc formába tesszük úgy, hogy egyik hosszanti felén felérjen az ?zgerinc forma tetejéig, a másik hosszanti felén pedig annyival lógjon túl, hogy a töltelékre majd ráhajthassuk.

A töltelékhez valókat - a tojásfehérjén kívül - jól összekeverjük, majd a keményre vert tojásfehérje habot lazán hozzávegyítjük.

A tölteléket a formába rakott tésztára kanalazzuk, a túllógó tésztarészt ráhajtván letakarjuk.

El?melegített süt?be (nagyjából 175-180 fok) tesszük, majd mérsékelt lángon 50 percig sütjük, de t?próbával ellen?rizzük, hogy átsült-e teljesen.

Sütés után rövid ideig a formában h?tjük, majd kiborítjuk és tálcára tesszük.

Valamennyivel több töltelék lett, mint az ?zgerincformába belefért volna, ezért került hozzá egy kis ez, meg az és íme, máris illatozik néhány aranybarna muffin is az asztalon.

Szerz?: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN  
DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló