

Húsvétra - Túrós alagút

2011 április 02. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

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

H*ozzávalók* - 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 ráhajtva 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/



Ajánló