

## Rezgő túrós

---

Hozzávalók a tésztához:

20 dkg liszt,  
1 tojás,  
1 kk cukor,  
1 késhegynyi sütőpor,  
1 vaj vagy 10 dkg margarin.

A hozzávalókból minden faxni nélkül gyúrd meg a tésztát és rakd tepsibe.

Töltelék:

½ kg túró,  
5 tojás,  
1 vaníliás cukor,  
1 cs. vaníliás pudingpor,  
2 dl olaj,  
20 dkg porcukor,  
4 dl tej.

A tojás sárgákat a vaníliás- és porcukorral keverd ki, majd ezt követően lassan keverd bele az olajat. Ha az előzőekkel elkészültél, akkor add hozzá a pudingport és a túrót, majd azt követően a tejet. A legvégén a kemény habbá vert tojásfehérjét kanalazd bele (elég híg lesz, de aggodalomra semmi ok). Ha ezzel megvagy, akkor öntsd a tészta tetejére, told be a sütőbe, ahol 150 fokon kb. egy óra hosszan kell sütni. Akkor jó, amikor egy kicsit megbarnul a teteje, ha megreped az nem probléma, ez velejár. Csak akkor lehet szeletelni, amikor kihűlt, mert az elején még kissé folyós. A végeredményt pedig már ismeritek 😊

- Váci Teri -