

SZÓRT TÚRÓS SÜTEMÉNY (LUSTA TÚRÓS)



ELKÉSZÍTÉS

Elkészítés: Egy közepes nagyságú tepsit kikenünk a vaj felével.

A lisztet, a cukrot és a sütőport összekeverjük, a felét egyenletesen beleszórjuk a tepsibe. A túrót apróra törjük, összekeverjük a mazsolával és a citrom reszelt héjával. Rászórjuk a lisztes keverékre, és egyenletesen elosztjuk. A túró tetejére szórjuk a maradék lisztes keveréket, ezt is elosztjuk egyenletesen.

A vaj másik felét felolvasztjuk egy tálban, összekeverjük a felvert 3 tojással és a 4 dl tejel, a vaníliás cukorral. Simára keverjük, és ráöntjük a tepsiben lévő tetejére.

Előmelegített sütőben lassú tűznél körülbelül 30 percig sütjük. Amikor piros a teteje és a tepső oldaláról is leválik a sütemény széle, akkor van kész.

HOZZÁVALÓK

25 dkg	liszt
20 dkg	cukor
50 dkg	tehéntúró
1 csom	sütőpor
10 dkg	mazsola
10 dkg	vaj
4 dl	tej
3 db	tojás
1 db	citrom
	vaníliás cukor