

Rákóczi Túrós

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 2/10

Rákóczi túrós, lorlu taban ve üstte çizgili beze dokusuyla Macar pastanelerinde görülen zarif ve hafif ekşili bir tatlıdır.

Malzemeler

Taban için

- 250 gr Un
- 120 gr Tereyağı

İç için

- 400 gr Lor peyniri
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 3 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılışı

- Un ve tereyağıyla taban hazırlayın.
- Lor, şeker, yumurta ve vanilyayla iç harcını hazırlayın.
- Tatlıyı 180°C fırında 30 dakika pişirin.
- Üstüne beze sürüp 15-20 dakika daha kızırtarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lorlu taban tam soğutmadan bezeyi sürmemek katların kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11-12 da soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta