

## *Pehely könnyű túrós pite*

### **Hozzávalók a tésztához:**

- 500g Mester süteményliszt
- 250g margarin
- 50g negyed annyi ugyanannyi édesítő szer
- 1 egész tojás
- csipet só
- mokkáskanál sütőpor
- annyi tejföl, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk(3-4 nagy evőkanálnyi)

### Töltelékhez

- 750g túró
- 250g tejföl
- 4 tojás
- 50g negyedannyi ugyanannyi édesítőszer
- reszelt citromhéj
- vanília kivonat
- 2 csapott evőkanál léköttő

### **Elkészítése:**

A Mester süteménylisztet elmorzsoljuk a margarinnal sóval, sütőporral, édesítő szerrel, utána hozzáadjuk a tojást és tejfölt, hogy jól gyúrható és nyújtható tésztát kapjunk .A tésztát kétfelé osztjuk. Egyik felét először gáz tepszi méretűre nyújtjuk. Besimítjük a tepsibe. Elkészítjük a töltelék a tojások fehérjét illetve sárgáját külön választjuk a fehérjéből kemény habot verünk. A túró, tejfölt, édesítőt, citrom héjat és a tojás sárgákat jól elkeverjük, hozzáadjuk a vanília kivonatot és a léköttőt, óvatosan hozzáadjuk a felvert tojás fehérjét .Az elkészült töltelék rátesszük a kinyújtott lapra. Kinyújtjuk a tészta másik felét és a töltelékre helyezük. Villával megszurkáljuk, tojással megkenjük. Ezután előmelegített sütőben 180C°-on készre sütjük.