

## **Stíriai metélt tejmentesen**

Hozzávalók a tésztához:

- 200g Mester tészta liszt
- 500g Totu „túró”
- 1tojás
- 1 nagy kanál vegán krém
- csipet só

Töltelékhez:

- 300g vegán krém
- 4 teás kanál Mester négyszeres erősségű édesítő
- 1 citrom leve és reszelt héja
- ízlés szerinti mazsola
- 3 tojás
- margarin az edény kenéséhez

Elkészítése:

A totut finomra összetörjük, majd hozzáadjuk a tojást, lisztet, a vegán krémet és a sót.

Amint összeállítottuk a tésztát lisztezett nyújtólapra helyezük és elnyújtjuk 2-3mm vastagra, 15-20 mm széles csíkokat vágunk belőle és lobogó sós vízben megfőzzük, hideg vízben leöblítjük, jól lecsurgatjuk a víztől. A tojásokat ketté választjuk, a fehérjét csipet sóval kemény habbá verjük. A vegán krémhez hozzáadjuk a tojás sárgáját, az édesítőt a citrom héjat és a levét jól elkeverjük, majd a tojás fehérjét nagyon óvatosan hozzákeverjük ebbe a masszába óvatosan beforgatjuk a kifőtt tésztát, mazsolával meghintjük, kivajazott formába öntjük és 160°C-on pirosra sütjük.