

**Rákóczi túrós**  
Gluténmentes  
/normál tepszi méret/

- 30 dkg Mester Süteménylisztből,
- 15 dkg vajjal,
- 10 dkg porcukorral,
- 2 tojássárgájával,
- késhegynyi szódabikarbónával és
- 1 dl tejjel tésztát gyúrunk.

Kinyújtjuk, félig megsütjük, azután jön rá a töltelék.

Töltelék: 50 dkg túrót összekeverünk 15 dkg kristálycukorral, 2 evőkanál kukoricadarával, 2 tojás sárgájával és 1 dl tejjel.  
4 tojásfehérjét 20 dkg porcukorral gőz felett kemény habbá verünk, a túróra simítjuk, majd lassú tűznél 150C fokon tovább sütjük a tésztát.