

# ***Rákóczi túrós palacsinta***

(Majdnem, mert Én eper lekvárt használtam a barack lekvár helyett)

## **Hozzávalók :**

- Mester Palacsintapor 200g
- 2 tojás
- 500-550ml szódavíz
- 1 kanál étolaj
- sütéshez étolaj

## **töltelék:**

- 450g túró
- 3tojás sárgája
- 1 teáskanál vanília cukor
- 1 citrom reszelt héja

## **Rétegezéshez:**

- eper lekvár

## **Habhoz:**

- 3 tojásfehérje
- 90g kristálycukor
- csipet só
- mokkás kanál citromlé

30-50g vaj a tál kikenéséhez

## **Elkészítése:**

Elkészítjük a palacsinta tésztát. A palacsintát mindkét oldalán megsütjük. A túrós töltelékkel megtöltjük. Egy Jénai tálat kivajazunk és a megtöltött palacsintákat szorosan egymás mellé tesszük, tetejüket eper lekvárral megkenjük és tovább folytatjuk a rétegezést amíg el nem fogy a palacsinta,( nekem 2 sor lett), ezt is megkenjük eper lekvárral . Először a tojást megsózzuk. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és kanalanként adjuk hozzá a kristály cukrot, hozzáadjuk a citrom levet és 2 mokkás kanál eper lekvárt. A habot rusztikusan elkenjük a palacsinta tetején. Hideg sütőbe tesszük be a Jénai tálat , először 160C-on sütjük, majd amikor pirosodni kezd, akkor a hőfokot 100-110C-ra mérsékeljük.