

# **Könnyű Citromos Túrós szelet**

(200\*300 pici tepsi)

*Hozzávalók:*

- 200g MESTER kelt tészta liszt
- 2 tojássárgája
- 75g vaj
- 40g Mester négyszeres erősségű édesítő
- 80-100g tejföl

*A krémhez:*

- 500g sovány túró
- 2 tojásfehérje
- 40g Mester négyszeres erősségű édesítő
- 50g-100g tejföl
- 1 citrom leve és reszelt héja(narancssal is finom)
- 20g rizsdara

*Elkészítése:*

*A lisztet az édesítővel összekeverjük, a vajjal elmorzsoljuk, majd a tojássárgákkal és a tejjel össze gyúrjuk. Kettévesszük és folpackba csomagolva fél órára a hűtőbe tesszük.*

*A fehérjéket a kemény habbá verjük és félretesszük.*

*A túrókat az édesítővel a citromlével és a héjjal összekeverjük, annyi tejjel adunk hozzá, hogy jól keverhető legyen, majd óvatosan hozzákeverjük a felvert habot és a rizsdarát.*

*Az egyik tésztát kinyújtjuk sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, majd rásimítjuk a túró töltelékkel. A tetejére rányújtjuk a másik tésztát és villával megszurkáljuk.*

*180C-ra előmelegített sütőbe tesszük, és addig sütjük, amíg a teteje, középen is szépen megpirul, Várjuk meg amíg teljesen kihűl, és csak utána szeleteljük fel.*