

Túró torta

Hozzávalók a piskótához:

- 4 evőkanál Mester sütemény liszt
- 4 teáskanál negyed annyi ugyan annyi édesítő
- 4 tojás
- 100 ml étolaj
- csipet só
- kés hegynyi sütőpor

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500g túró
- 500 ml Meggle növényi tejszín
- 2teás kanál negyedannyi ugyan annyi édesítő
- 1 citrom reszelt héja
- 200g eper lekvár

Elkészítése:

A tojásokat ketté választjuk a fehérjét csipet sóval kemény habbá verjük. A tojássárgáját az édesítővel az étolajjal krémesre keverjük. A kemény habból egy keveset a sárgájához keverünk, majd óvatosan a többi habot is beleforgatjuk, majd hozzáadjuk a sütőporos lisztet, egy csatos tortaformát előkészítünk (alját sütő papírral kibéleljük, oldalát zsiradékkal kikenjük.) és a masszát belesimítjuk a formába.

170°C-ra előmelegített sütőben készre sütjük, kihütjük és 3-ba vágjuk a piskótát. Elkészítjük A tejszínből kemény habot készítünk, és összeállítjuk a tölteléket.

A piskóta lapot lekvárral megkenjük majd a krém 1/3-át rákenjük, majd ráhelyezzük a második lapot, ezt is lekvárral megkenjük és krémmel megkenjük, ráhelyezzük a harmadik piskótát, megkenjük oldalát is a krémmel, a túró krém tetejét megkenjük lekvárral esetleg habcsókkal díszíthetjük.