

Túró Rudi pite

Hozzávalók a tésztához :

- 70 g vaj
- 70 g porcukor
- 1 db tojás
- 120g Mester Süteményliszt
- 30g holland kakaópor

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500g túró
- 175 ml tejföl
- 50g porcukor
- 2db citrom reszelt héja
- 20g hidegen oldódó porzselatin

Hozzávalók a mázhoz:

- 150ml habtejszín
- 150g étcsoki

A tésztához a vajat a porcukorral kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a tojást és összekeverjük.

Beletesszük a lisztet és a kakaóport és összegyúrjuk. Lisztes felületen kinyújtjuk és behelyezzük a piteformába. Kibéleljük a tésztát alufóliával és teszünk rá valami nehezéket (másik forma , stb..) és 180fokon sütjük 10 percig , majd a fólia nélkül 8 percig még sütjük.

A túró villával összetörjük és a többi hozzávalóval kikeverjük és a kihűlt tésztára kenjük.

A mázhoz a tejszínt forrásig melegítjük , ráöntjük a étcsokira , csomómentesre keverjük és ráöntjük a a töltelékre.

Egy órára hűtőbe tesszük és utána hidegen fogyasztjuk !