



Túró Rudi Torta



Tészta

6 db tojás

6 evőkanál cukor

5 evőkanál liszt

1 evőkanál kakaópor

1 kávéskanál sütőpor

A 6 tojást a cukorral habosra keverjük, majd hozzá adjuk a lisztet, kakaóport és a sütőport. Nagy tepsibe öntjük. Előmelegített sütőben megsütjük. Jó vékony tésztát kell hogy kapjunk.

Töltelék

0,5 kg túró

0.5 l tej

2 cs. tejszín ízű pudingpor

4 evőkanál cukor

1 evőkanál zselatin

1 citrom reszelt héja

A tejet a pudinggal, a cukorral és a zselatinnal felfőzzük. Amikor kész hozzákeverjük a túrót és a citrom reszelt héjját. Hadjuk kihűlni.

Az őzgerincformát kibéleljük a megsült tésztával, beletesszük a túrót és befedjük a tésztával.

Dermedés után kifordítjuk a formából, fehér csokoládéval bevonjuk és piros marcipánnal díszítjük.

[További receptek](#)