

Szász túrós kocka



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 20 szelet)

Hozzávalók:

Túrós töltelékhez:

75 g mazsola
1 kávéskanál **Dr. Oetker Aroma rum**
1 tasak **Dr. Oetker Prémium Puding Bourbon vaníliás**
1 db **Dr. Oetker Bourbon Vaníliarúd**
80 g porcukor
500 ml tej
500 g zsírszegény túró

Tésztához:

150 ml tej
75 g lágy vaj vagy margarin
375 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
75 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 citrom reszelt héja
1 csipet só
1 tojás (közepes méretű)

Krémhez:

4 tojásfehérje (közepes méretű)
125 g lágy vaj
100 g porcukor
4 tojássárgája (közepes méretű)
20 g **Dr. Oetker Gustin Étkezési keményítő**

Előkészítés:



A tepsit (40 x 30 cm) kibéleljük sütőpapírral, majd félretesszük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A mazsolát az aromával összekeverjük, és letakarva állni hagyjuk. A pudingot a tasakon lévő használati utasítás szerint a cukor hozzáadásával elkészítjük, majd fóliával a puding felszínét rögtön letakarjuk, és hagyjuk kihűlni.

A tésztához a tejet egy főzőedényben felmelegítjük, majd a vajat felolvasztjuk benne. A lisztet egy keverőedénybe szitáljuk, és egyenletesen hozzákeverjük az élesztőt. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, a meleg vajas tejet, és konyhai robotgéppel először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton kb. 5 percig sima tésztává dagasztjuk. Majd meleg helyen kelni hagyjuk, míg láthatóan megnő.

A megkelt tésztát enyhén lisztezett munkalapon még egyszer átgyúrjuk, kinyújtjuk, majd a tepsibe helyezzük. A tészta széléit a tepsi szélénél kicsit felhúzzuk.

A túrót és a mazsolát hozzáadjuk a kihűlt pudinghoz, és az így kapott krémmel megkenjük a tésztát.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük úgy, hogy a késsel ejtett vágás látható maradjon.

A vaját a cukorral habosra keverjük, a tojássárgáját fokozatosan hozzáadjuk. Az így kapott krémhez a felvert tojáshabot hozzáforgatjuk, az étkezési keményítőt a tetejére szitáljuk, és óvatosan elkeverjük. A krémet a túrókrémen egyenletesen elosztjuk, tetejét elsimítjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 30 perc

A megsült süteményt egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni. Ízlés szerint vaníliaízű porcukorral meghintve tálaljuk.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu