

Áfonyás túrósrétes

Túrós álom áfonyával

24 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



- 1** A friss rétestésztát kivesszük a hűtőből és zárt csomagolásban szobahőmérsékleten kb. 15-20 percig pihentetjük. A sütőt kb. 200°C-ra előmelegítjük, légkeveréses sütő esetén 180°C-ra.
- 2** A töltelékhez a margarint a cukorral és a vaníliás cukorral egy kézi robotgéppel (habverő) habosra verjük, majd hozzá adjuk a tojássárgáját. Ezt követően a túrót és a pudingport is hozzáadva csomómentesre keverjük.
- 3** A tojásfehérjét a cukorral keményre verjük és óvatosan hozzáadagoljuk a túrós töltelékhez.
- 4** A réteslapokat a csomagolásból kivesszük és 3 réteslapot egy tiszta konyharuhára helyezünk. A tésztáról eltávolított sütőpapírt a sütőtepsibe helyezzük.
- 5** Az egymásra helyezett lapok közé és a legfelső lapra forró, olvasztott margarint kenünk.
- 6** A töltelék felét egyenlően elosztjuk a réteslapon, majd erre ráhelyezzük az áfonyák felét.

Hozzávalók:

A rétestésztához:

1 csomag Dr. Oetker Réteslap

A kenéshez:

150 g Rama margarin (forró)

A töltelékhez (két rúd réteshez):

80 g puha margarin

80 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Bourbon

Vaníliás cukor

2 db tojássárgája (M-es méret)

350 g túró (20%-os zsírtartalmú)

2 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű

2 db tojásfehérje (M-es méret)

40 g cukor

300 g áfonya

A tetejére:

porcukor



- 7 Egy konyharuha segítségével feltekerjük a rétesrudat és a széleit behajtogatjuk. A második rúd rétest hasonlóképp elkészítjük. Végül megkenjük a rétes tetejét az olvasztott margarinnal, majd azonnal a sütőbe helyezzük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 20 - 22 perc

Tip from the Test Kitchen

- A receptet más bogyós gyümölccsel is elkészíthető.

