

# Almás túrótorta

Páratlan ízkombináció almával és túróval

kb. 24 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### A 40x30 cm-es magasfalú tepsizhez:

sütőpapír

### A tésztához:

375 g búzaliszt  
1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő  
50 g lágy margarin  
50 g cukor  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
2 db tojás (közepes méretű)  
100 ml tej

### A tészta tetejére:

1,5 kg alma  
4 db tojásfehérje (közepes méretű)  
150 g cukor  
4 db tojássárgája (közepes méretű)  
750 g túró (sovány)  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
2 tk. őrölt fahéj  
200 g habtejszín  
50 ml tej  
3 ek. Dr. Oetker Étkezési keményítő

### A díszítéshez:

kb. 100 g eperlekvár (lágy)

## 1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

**Kelt tészta:** A lisztet az élesztővel egy keverőtálban alaposan összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kb. 2 perc alatt sima tésztává dolgozzuk. A tésztát a tepsiben egyenletesen kinyújtjuk.

A tészta tetejére: Meghámozzuk az almát, eltávolítjuk a magházat és deszkán hosszában kb. 1/2 cm vastag szeletekre vágjuk.



Kiszúrókkal tetszőleges motívumokat pl. alma szúrunk ki, majd félretesszük. A maradék almadarabokat kis kockákra vágjuk.



A tojásfehérjét a cukor 1/3-ad részével nagyon kemény habbá verjük. A tojássárgáját a maradék cukorral, a túróval, a vanillincukorral, a fahéjjal, a tejszínnel és a tejjel konyhai robotgéppel (habverő) egy nagy keverőtálban, legmagasabb fokozaton 1 perc alatt simává keverjük. Belekeverjük a 3 evőkanál étkezési keményítőt, majd óvatosan hozzákeverjük a tojáshabot. Végül hozzáadjuk az almadarabkákat is. Az így kapott masszát elosztjuk a tésztán. Az almaformákat elhelyezzük a tölteléken, kicsit belenyomkodjuk és a sütő közepső részén megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 45 - 50 perc**

A süteményt a tepsiben sütőrácsra hagyjuk kihűlni. A gyümölcskrémet kis lábasban röviden felforraltjuk, végül egy teáskanál segítségével óvatosan elosztjuk az almamotívumokon.