

# Túrós-barackos sütemény

## Hozzávalók:

11 cs. előhűtött élesztős leveles tészta  
10 dkg félzsírós túró  
5 dkg tejföl  
1 tojás sárgája  
2,5 dkg kristálycukor  
1/2 citrom reszelt héja  
2 db felezett őszibarackbefőtt

1 tojás fehérje a kenéshez  
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

**Előkészítés, összeállítás: 20 perc**

**Sütés: 15 percig 200°C-on**



## Elkészítése:

A citrom héját reszeld bele a túróba.  
Add hozzá a tojás sárgáját, a tejfölt és a cukrot, majd keverd össze.  
Öntsd bele egy habzsákba, és zárd le.  
A barackokat vágd fel hat egyforma cikkre.

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.

Szórd meg a másik felét is, picit nyújtsd meg, majd oszd fel 12 egyforma négyzetre.

Hajtsd a négyzeteket átlósan félbe, és vágd be a szélüktől 1,5 centire.

Vigyázz, a bevágások ne érjenek össze!

Nyisd ki, majd illeszd a csücskökhöz a széleket.

Így készítsd elő az összes darabot.

Helyezd sütőpapírral bélelt tepsire, kend meg tojásfehérjével, adagolj a közepükre túrókrémet, és tegyél mindegyikre egy barackot.

Előmelegített sütőben süsd 15 percig, amíg szép aranybarna színű lesz!

Kihűtés után vedd ki a tepsiből, és porcukorral hintve, még langyosan tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -