

# Citromos, tejszínes túrótorta

**Hozzávalók:**

20 dkg finomliszt  
20 dkg kristálycukor  
5 tojás szétválasztva  
5 g sütőpor  
75 ml langyos víz

**Krém:**

2 dl cukrászhab  
2 dl tejszín  
1 pohár (150g) joghurt  
25 dkg félzsíros tehéntúró  
5 dkg porcukor  
½ citrom héja

**Díszítéshez:**

őszibarack befőtt  
gyöngycukor

**Előkészítés, összeállítás: 20 perc**

**Sütés: 25-30 percig 180°C-on, előmelegített, gőzmentes sütőben**

**Hűtés: 1-2 óra**

**Krém készítése: 15 perc**

**Elkészítés:**

A tojásfehérjét a cukorral verd fel kemény habbá.

Ezután add hozzá a tojássárgáját, majd keverd el benne.

Szitáld bele a liszt felét és a sütőport, majd dolgozd bele. Öntsd hozzá a vizet, és keverd simára a masszát. Szitáld bele a maradék lisztet, majd keverd simára. Öntsd bele egy közepes méretű kapcsos tortaformába, és előmelegített sütőben 180 fokon tűpróbáig süsd, 25-30 perc alatt világosra.

**Tűpróba:**

Sütés után vedd ki a formából, húzd le róla a sütőpapírt, és hűtő rácson hagyd teljesen kihűlni.

Amíg hűl a tészta, addig elkészülhet a krém.

**Krém készítése:**

A cukrászhabot és a tejszínt a porcukorral habosítsd ki. Reszeld hozzá a citrom héját és keverd hozzá a túrót két adagban, amit előtte törj át villával. Ezután dolgozd bele a joghurtot is, de először csak a felét, hogy biztosan lásd felveszi-e az összeset, és nem marad esetleg folyós. Az elkészült krémből tegyél félre csillagcsöves habzsákba, ezzel fogod majd dekorálni a tetejét.

**Összeállítás:**

Felezd el két lapnak a kihűtött piskótát. Az alsóra kend rá a krém felét, majd simítsd el rajta, és tedd rá a másik tésztát is. Kend le az oldalát és a tetejét a krémmel, végül pedig dekoráld gyöngycukorral. A maradék krémmel készíts rá habrózsákat, és tegyél rá felcikkezett őszibarack befőttet.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

