

Vargabéles

Hozzávalók:

- 20 dkg cérnametélt
- 70 dkg túró
- 4 dl tejföl
- 20 dkg kristálycukor
- 4 dkg vaj
- 4 dkg mazsola
- 4 tojás
- 1 citrom reszelt héja
- 1 csomag rétestészta
- 1 csomag vaníliás cukor
- porcukor
- só

Elkészítése:

A cérnametéltet lobogó sós vízben kifőzzük, leszűrjük, leöblítjük, és kevés olajjal lefényezzük.

A túró burgonyanyomóval összetörjük, kevés sóval ízesítjük.

A tojásokat kettéválasztjuk, és a tojásfehérjét kemény habbá verjük.

A sárgáját a cukorral, vaníliás cukorral és a tejföllel habosra keverjük, majd beletesszük a megmosott, beáztatott mazsolát, illetve a reszelt citromhéjat. Óvatosan hozzákeverjük a felvert fehérjehabot, végül hozzáadjuk a túró.

A lehűtött, kifőtt cérnametéltet óvatosan belekeverjük a túros töltelékbe.

Egy kivajazott tepsit kibélelünk a csomag réteslap felével (a lapokat egyesével olajjal lekenve), beleöntjük a töltelékbe, majd lefedjük a maradék olajozott réteslappal, és a tetejére teszünk a maradék vajból.

Előmelegített sütőben megsütjük.

Langyosan kockákra vágjuk, és porcukorral meghintjük.

Séfünk tippje: Tálaláskor gyümölcsraguval, lekvárral, vagy házi szörppel is kínálhatjuk.