

# Citromos-túrós rétes

12 adag



Könnyű

max. 20 perc



**Töltelék:** Egy keverőedényben a margarint, porcukrot, a vanillincukrot, sőt a citrom levét és a citromhéjat konyhai robotgéppel (habverővel) krémesre keverjük, majd hozzáadjuk a tojássárgáját. A krémsajtot a túróval és a tejjel elkeverjük, és a masszához adjuk. A tojásfehérjét a cukorral felferjük, a masszához keverjük, végül hozzáadjuk a lisztet.

A kelt tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsibe simítjuk, majd a töltelékkel a közepre helyezve, kb. 6 cm szélességben elsimítjuk. A tészta szabadon hagyott széléit egy pizzavágóval 2 cm szélességben bevágjuk és a szalagokat jobbról-balról felváltva a túrós töltelékre fektetjük.

A tojást a tejjel felferjük és a tésztát megkenjük.

A sütőtepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt megsütjük. A porcukrot a tejjel összekeverjük, a tésztára csöpögtetjük, majd a citromhéjjal megszórjuk.

**Alsó és felső sütés: 190°C ( (előmelegítve))**

**Légkeveréses: 170°C ( (előmelegítve))**

**Tepsi pozíciója: Középre**

**sütés: Kb. 23 - 25 Perc**

Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

## A tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Kelt tészta

## A töltelékhez:

40 g Rama margarin

20 g porcukor

1 db citrom leve

1/2 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

1 csipet só

1 db tojássárgája (közepes méretű)

150 g krémsajt (pl. Philadelphia)

150 g túró

50 g tejföl

1 db tojásfehérje (közepes méretű)

20 g porcukor

1 ek. búzaliszt

## A kenéshez:

1 db tojás

1 ek. tej

## Ezenkívül:

70 g porcukor

1 ek. tej

1/2 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj