

# Rákóczi Túrós

Toplam 95 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 2/10

Rákóczi túrós, lorlu taban ve üstte çizgili beze dokusuyla Macar pastanelerinde görülen zarif ve hafif ekşili bir tatlıdır.

## Malzemeler

### Taban için

- 250 gr Un
- 120 gr Tereyağı

### İç için

- 400 gr Lor peyniri
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 3 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Vanilya

## Yapılışı

- Un ve tereyağıyla taban hazırlayın.
- Lor, şeker, yumurta ve vanilyayla iç harcını hazırlayın.
- İç harcı tabana yayın ve yüzeyi düzeltin.
- Tatlıyı 180°C'de 30 dakika pişirin.
- Bezeyi üstüne yayın ve 6 dakika kızartın.
- 10 dakika dinlendirin, beze katılaşsın.

### PÜF NOKTASI

Lorlu taban tam soğutmadan bezeyi sürmemek katların kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11/4 da soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta