

Bécsi túrótorta

Hozzávalók 8 személyre:

- A tésztához: $\frac{1}{2}$ kg liszt
20 dkg porcukor
23 dkg vaj
2 tojás
1 evőkanál vaníliás cukor
 $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héja
csipet só
A töltelékhez: $\frac{3}{4}$ kg túró
22,5 dkg vaj
12,5 dkg porcukor
10 dkg kristálycukor
6 dkg étkezési keményítő
8 db tojás
só, reszelt citromhéj
1 evőkanál vaníliás cukor
1 tojás sárgája a bekenéshez
porcukor a beszóráshoz

A tészta hozzávalóit gyorsan összegyűrjük. A tészta igen melegérzékeny, ezért nem szabad hosszan gyúrni, mert az összetevők szétesnek. $\frac{3}{4}$ órán át a hűtőben pihentetjük.

A kéz meleg vaját porcukorral, vaníliás cukorral, és a reszelt citromhéjával habosra keverjük. A tojás sárgákat, a túró, és a keményítőt is hozzáadjuk, és jól elkeverjük. A tojásfehérjéket, a kristálycukrot és a sót kemény habbá verjük, és a kapott habot óvatosan belekeverjük a masszába.

A hűtőből kivett tésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, és kibélelünk vele egy tortaformát. A túros krémet beleöntjük a tésztával kibélelt formába, és előmelegített sütőben maximum 160 °C fokon sütjük.

40 percnyi sütés után alufóliával vagy papírral lefedjük, és felig nyitott - kiakasztott - sütőajtónál készre sütjük. (csak akkor nyissuk ki a sütő ajtaját, ha az nem légkeveréses)

A sütési idő kb. 70 perc.

Ha kihűlt, kivesszük a tortaformából, és porcukorral megszórjuk.