



Sümeprágai szórt túrós sárgabarackkal és vaníliakrémmel

Hozzávalók:

Rétesliszt 25 dkg

Porcukor 22 dkg

Túró 50 dkg

Sütőpor 1 csomag

Vaníliás cukor 1 csomag

Tojás 2 db

Tej 2,5 dl

Vaj 5 dkg

Néhány barack vagy mazsola

Elkészítés:

A lisztet és a porcukrot a sütőporral összevegyítem. A túrót a vaníliás cukorral és kis reszelt citromhéjjal ízesítem. A tojásokat felferem, és hozzáöntöm a tejet.

Egy közepes tepsit a vaj felével kivajazok, beleszórom a tepszi aljába a porcukros liszt felét, rárétegezem a túrót, majd rászetelelem a sárgabarack felét. Rászórom a maradék lisztes keveréket, rászetelelem a maradék barackot. Végül az egészet leöntöm a tojásos tejjel, és a megmaradt vajat rácsipkedem a tetejére. Sütőben 180°C-on 40 percig sütöm, vaníliakrémmel tálalom.

Tálalás:

A kockára vágott süteményt vanília-krémmel tálaljuk.