

Vargabéles

Hozzávalók:

6 db réteslap
12 dkg vaj
25 dkg cérnametélt
40 dkg túró
4 dl tejföl
4 tojás
1 cs. vaníliás cukor
10 dkg cukor
fél citrom leve
1 citrom héja
15 dkg mazsola



Egy tűzálló tálat kivajazok és úgy fektetek bele 3 réteslapot, hogy közben mindig megkenem őket olvasztott vajjal. A cérnametéltet sós vízben kifőzöm. A tojásokat szétválasztom. A túróhoz keverem robottal a tejfölt, a tojások sárgáját, a vaníliás és sima cukrot, a fél citrom levét és az egész héját, valamint a mazsolát. A kifőzött, lecsöpögtetett tésztát is hozzáadom. A tojások fehérjét csipet sóval kemény habbá verem, majd óvatosan a tésztás masszához keverem. A réteslapokra öntöm és a maradék 3 lappal úgy fedem be, hogy mindig megkenem olvasztott vajjal. A tetejénél is így járok el. 180 fokon 40 perc alatt meg is sült. Lekvárral ettük