



## Túrós zserbó

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

- 20 dkg liszt
- 10 dkg porcukor
- 5 dkg vaj
- fél mokkáskanál szóda bikarbóna
- 1 evőkanál tejföl.
- 0,5 dkg kakaó

#### Töltelékhez:

- 25 dkg tehéntúró
- 2 tojássárgája
- 5 dkg vaj
- 10 dkg cukor
- reszelt citromhéj
- tejföl

### Tetejére: csokoládé

### Elkészítés:

Omlós tésztát készítünk. A tészta kétharmad részéből, a kakaó hozzáadásával barna tésztát készítünk.

Míg a tésztát pihentetjük, elkészítjük a túrókrémet.

A tehéntúrót áttörjük, a tojássárgáját a vajjal, és a cukorral habosra keverünk. Reszelt citromhéjjal ízesítjük, majd hozzáadjuk az áttört túró, felvert tojásfehérjével és 1 evőkanál tejföllel lazítjuk.

Egy sütőtepsit kivajazunk, a sodort világos tésztát a tepsibe helyezük, megkenjük ízlés szerint barackízzel, ráhelyezzük a kisodort barna tészta 1/2 részét, a túrókrémmel rétegezzük, és beborítjuk a maradék barna tésztával.

Sütőben 150 fokon készre sütjük.

Hűtjük, majd csokoládémázzal a sütemény tetejét bevonjuk és tálaljuk

