

Túrótorta

| sok-sok gyümölcssel |

Hozzávalók:

- 4 db tojás
- 4 ek. kristálycukor
- 4 ek. liszt
- 1 tk. sütőpor
- 0,5 kg túró
- 15 dkg porcukor
- 25 dkg mascarpone
- 2 tk. zselatin
- 1 db citrom reszelt héja
- 12 dkg rizs
- 2 dl habtejszín



családi recepttár

desszert

Elkészítés:

- ▶ A tojásból, cukorból, lisztből és sütőporból egy levehető oldalú kerek tortaformában piskótalapot sütünk. (Ez lesz a tortánk alapja.)
- ▶ A túró, porcukrot, mascarpont és a vízben megfőzött rizst összekeverjük.
- ▶ Felverjük a habtejszín, s belekeverjük az előző masszába.
- ▶ A zselatint 1 dl vízben lassú tűzön felfőzzük, s ezt is hozzáadjuk a masszához a reszelt citromhéjjal együtt.
- ▶ A masszát a kihűlt piskótára kanalazzuk, a tetejét bármilyen idénygyümölcssel jól telerakjuk, és hűtőbe tesszük.
- ▶ Csak tálaláskor vesszük le róla a tortaformát.

A receptet beküldte: **Deák-Nákity Gabriella**