

## Túrótorta

### Hozzávalók:

- 3 tojás
- 25 dkg vaj
- 20 dkg cukor
- 2 tasak vaníliás cukor
- 1 kg tehéntúró
- 2 evőkanál liszt
- 3 evőkanál búzadara
- 3 evőkanál citromlé
- 1 tasak sütőpor
- 10 dkg mazsola (esetleg kandírozott citrom vagy-narancshéj, vagy aszalt áfonya)

### Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét kemény habbá verjük. A puha vaját összekeverjük a cukorral és a vaníliával, utána pedig egyesével hozzáadjuk a tojások sárgáját. Jól kikeverjük, ezután beleforgatjuk az áttört túró, a citromlevet, majd a sütőporos liszt-búzadara keverék is mehet bele. Végül belekanalazzuk a tojáshabot, ezután pedig a megmosott, lecsepegtetett mazsolát vagy egyéb bevalót.

A masszát vajjal kikent és sütőpapírral kibélelt formába öntjük (26 cm-es kapcsos tortaforma, de lehet bármilyen más formájú is), elsimítjuk, és 180 fokra előmelegített sütőben 50-60 percet sütjük. Amikor a sütőt elzártuk, a tortát még 15 percig benne hagyjuk. Ezután kivesszük, a süteményt éles késsel elválasztjuk a sütőforma falától és megvárjuk, amíg egészen kihűl. Szeleteljük és tálaljuk.

**Jó étvágyat!**

