

Faragó Zsolt - recept

Tisztelt receptverseny szervezői, kedves bényeiek!

Ezúton küldöm meg a sárgatúró receptemet:

Sárgatúró torta (Aszalt gyümölcsös)

Hozzávalók:

10db házi tyúktojás,

1 liter házi tej,

10 evőkanál cukor,

1 tasak vaníliás cukor,

fahéj,

pici só.

1dl tokaji aszú

2,5dkg kockára vágott aszalt vegyes gyümölcsök

2,5dkg mazsola

Elkészítés:

Az aszalt gyümölcsöket, mazsolát a Tokaji aszúban kb két óra hosszat beáztatjuk majd lecsepegtetjük.

A tojásokat egyenként üssük fel, tegyük egy fazékba és jól keverjük ki a tejjel, a cukorral, a vaníliás cukorral a fahéjjal. a mazsolával és az aszalt gyümölcsökkel.

Lassú tűzön addig főzzük a tojásos-tejes keveréket, amíg össze nem áll, a savó ki nem csapódik belőle, és az állaga túróra kezd hasonlítani.

Ekkor vegyük le a tűzről, hagyjuk kicsit hűlni, szűrjük le, majd tegyük be az egészet egy tiszta konyharuhával bélelt szitába. A konyharuhába tekert sárgatúrót azért helyezünk egy tortaforma alakú szitába, hogy lapos, korong alakú tortát kapjunk. Hagyjuk teljesen kicsepegni belőle a felesleges levet, helyezük hűtőbe tálalásig.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Kellemes húsvéti ünnepeket és sok locsolót kívánok!

Üdvözlettel: Faragó Zsolt