

ROPOGÓS TÚRÓFÁNK

Beküldő: Gál Ferencné

Hozzávalók:

250 g túró

10 evőkanál liszt

fél csomag sütőpor

1 csomag vaníliás cukor 250 g túró

10 evőkanál liszt

fél csomag sütőpor

1 csomag vaníliás cukor

1 citrom reszelt héja

4 db tojás

zsemlemorzsa

olaj a sütéshez

Öntethez:

1 nagy pohár tejföl

porcukor ízlés szerint

Elkészítés:

A túrót összetörjük, cukrozzuk. Egy másik keverő edényben felhabozzuk a tojásfehérjét, amelyhez lassanként hozzákeverjük a tojások sárgáját, majd a sütőporos lisztet. Végül a masszát a túróra öntjük, és finom mozdulatokkal összeforgatjuk. A tésztát nagy kanállal szaggatjuk, zsemlemorzsaiba hempergetjük és forró olajban kisütjük. A friss tejfölt villával habosítjuk, kistányérra öntjük, erre helyezük a fánkokat, tetejét megszórjuk fahéjas porcukorral. Azonnal tálaljuk.