



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A rétestésztához

200 g	Rétesliszt
125 ml	Víz, meleg
1 ek	Napraforgóolaj
0.5 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A töltelékhez

1 tk	♦ Bourbon vaníliás cukor
125 g	Tejföl
250 g	Túró
50 g	Vaj, puha
80 g	Porcukor
3 db	Tojás
1 tk	♦ Citromhéj, reszelt

A vaníliaszószhoz

40 ml	Tej
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
2 db	Tojás
1 ek	Kukoricaliszt
250 ml	Tejszín

Túrós rétes vaníliaszósszal

⌚ 60—80 Perc 

Elkészítés

- 1 Az első lépés a tészta elkészítése. A lisztet egy tálba tesszük, kis mélyedést csinálunk bele, hozzáadjuk a sót, majd fokozatosan az olajat és a vizet és sima tésztává gyúrjuk. Óvatosan megkenjük a tésztát olajjal, lefedjük fóliával, és kb 30 percre pihentetjük.
- 2 Most a töltelék következik. A vajat egy nagy tálba tesszük a porcukorral, a vaníliás cukorral, két evőkanál citromhéjjal és egy csipet sóval. Az egészet egy mixerrel krémesre keverjük. A tojássárgáját egyesével adjuk a keverékhez, és minden alkalommal alaposan elkeverjük. Végül mehet bele a túró és a tejföl is.
- 3 Ezután következik a tészta húzása. A feleslegtől, az asztalról lelógó részekettől megvágunk. A kihúzott rétes tésztát megkenjük olvasztott vajjal, és a tetejére halmozzuk a túró-tölteléket. Nagyon szorosan feltekerjük, és a végeket lezárjuk. Majd a réteslapot sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, megkenjük olvasztott vajjal, és 180 °C-on kb. 45 percre sütjük. Közben elkészítjük a vaníliaszószot.
- 4 Felforraljuk a tejet, a cukrot a vaníliarúd kikapart magjával együtt. Közben a tojásokat lazán felverjük. Hozzáadjuk a kukoricakeményítőt, a tejszínt, és ismét rövid ideig keverjük. A tejszínes-tojásos keveréket lassan a forrásban lévő tejhez öntjük, és rövid ideig forraljuk.

