

## Recept

### Hagyományos húsvéti báránytorta

**Hozzávalók:** 200 g kristálycukor, 2 tojás, 4 tojássárgája, 1 vaníliás cukor, 1 kanál citromlé, reszelt citromhéj, 4 tojásfehérjéből készített hab, 240g finomliszt.

**Eljárás:** a kristálycukorból, tojássárgájából, vaníliás cukorból, citromléből és 1 citromból reszelt citromhéjból készítsen habot, melybe fokozatosan belekeveri a fehérjéből készített habot és a finomlisztet. A sütőformát szökdelje át formában való sütéshez használatos DELÍCIA olajjal (term.sz. 630687) vagy alaposan kenje be étkezési zsiradékkal és szórja be finomliszttel. A tésztát öntse át a sütőformába és a 180 °C-os előmelegített sütőben süsse kb. 45 percig. A kész báránysüteményt a formában helyezze megfelelő alátételre, fordítsa fel és fordítsa ki.

**Jó ötlet:** Ha a báránysüteményt a sütés után nem lehet kifordítani, takarja le a sütőformát nedves törlővel, majd kb. 10 perc után távolítsa el a báránysüteményt a sütőformából.