

GYURI BÁCSI SÜLT SAJTTORTÁJA

Hozzávalók:

A tésztához:

40 dkg liszt
20 dkg vaj
4 ek porcukor
2 db tojássárgája
1 csipet só
15 dkg tejföl

A krémhez:

65 dkg natúr krémsajt
15 dkg cukor
1,5 ek liszt
1 dl tejföl
1 csomag vaníliás cukor
1 db citrom
3 db tojás

Elkészítés: A sült sajtorta tésztájához a sütőporral elkevert lisztet elmorzsoljuk a vajjal, hozzáadjuk a cukrot, a tojássárgákat, a sót és annyi tejfölt, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Kis pihentetés után a tésztát egyenletesen benyomkodjuk egy 25 cm átmérőjű kapcsos tortaformába, és 165 fokra előmelegített sütőben (gázsütőn 3-as fokozat) 5 perc alatt aranybarnára sütjük. Kivesszük a sütőből, és hagyjuk kihűlni. Kézi robotgéppel simára dolgozzuk a sajtkrémet a cukorral, a liszttel és a tejföllel. Ezután belekeverjük a vaníliás cukrot, belereszeljük a citrom héját, majd egyenként hozzákeverjük a tojásokat. További 2-3 percig keverjük, és amikor a keverék sima és habos, ráöntjük a kihűlt tortalapra. A tortát visszatoljuk a 165 fokos sütőbe, és 45 percig sütjük (amíg barna lesz a teteje). Az elkészült sajtortát tálaláskor késsel körbevágjuk, kiszedjük a formából. A tetejét meghinthetjük porcukorral.

Sarolta, anya: D. Albu Annamária

Gyuri bácsi: Pálffy Tibor

Csabi: Pignitzky Gellért

Kakas / Lapocka / Ló / Feri:

Szakács László

Bangamarci: Kónya-Ütő Bence

Bangaöcsi: Nagy-Kopeczky Kristóf

Nagymama: Varsányi Szabolcs

Unoka: Göllner Boróka

A Rádió hangja: Mátray László

Rendező: Szilvay Máté

Díszlettervező: Theodor Cristian Niculae

Jelmeztervező: Huszár Kató

Dramaturg: Kovács Dominik–Kovács Viktor

Zene: Kónya-Ütő Bence

Ügyelő: Veres Bartha Edit

Súgó: Dobra Mária Magdolna

A műsorfüzetet szerkesztette: Kovács Dominik–Kovács Viktor

Illusztráció: Theodor Cristian Niculae

Grafika: Wanek Ferenc

Bemutató: 2024. február 13.

ta TAMÁSI
ÁRON
SZÍNHÁZ 2023/
2024

A színház fenntartója
Sepsiszentgyörgy
Megyei Jogú Város Tanácsa

Nemzeti
Kulturális
Alap

16+



KOVÁCS DOMINIK — KOVÁCS VIKTOR

JÉGTORTA

R: SZILVAY MÁTÉ

