



## Könnyű túrós pite erdei gyümölcsökkel

Adag: 7 nagyobb szelet

Elkészítés: 1 óra

### **1 szelet**

Energia: 165 kcal

Fehérje: 10 gramm

Szénhidrát: 22 gramm

Zsír: 5 gramm

### **Hozzávalók**

- 3 db tojás
- 1 csipet só
- 80 g xilit
- 100 g 12%-os tejföl ( natúr joghurt is jó)
- 250 g zsírszegény tehéntúró (én rögöset használtam)
- 100 g teljes kiőrlésű liszt
- ½ citrom reszelt héja
- 100 g erdei gyümölcs mix (fagyasztott is jó)

### **Elkészítés**

1. Melegítsd elő a sütőt 180°C-ra (légkeverés alsó-felső sütés).
2. Vegyél elő egy 24 cm-es tortaformát és sütőpapírral béleld ki.
3. A tojásokat üsd egy tálba, add hozzá a csipet sót, az édesítőt és egy habverővel habosítsd fel.
4. Add hozzá a reszelt citrom héját.
5. Add hozzá a tejfölt vagy joghurtot, a túró, szórd bele a lisztet és ezekkel is keverd simára egy kanál segítségével.
6. Az így kapott masszát simítsd bele az előkészített tortaformába és a tetejét szórd meg a gyümölccsel. Az előmelegített sütőben kb. 60 perc.
7. Ha kihűlt, akkor szeleteld fel.



**Jó étvágyat hozzá!**