

## Sajttorta

### Hozzávalók:

- 1 kg OSM félzsíros vagy sovány túró
- 200 g OSM vaj
- 4 db tojás
- 150 g kristálycukor
- 40 g vaníliás pudingpor (cukor nélküli)

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a sütőt 190°C-ra, alsó-felső sütési módban. Légkeveréses sütő esetén állítsa 175-180°C-ra. Olvassza meg a vajat alacsony hőmérsékleten, majd hagyja hűlni.
2. Tegye egy nagy tálba a **OSM túró**t, a tojásokat, az olvasztott és lehűlt **OSM vajat**, a cukrot és a pudingport. Amennyiben nem áll rendelkezésre pudingpor, helyettesítheti 40 g burgonyakeményítővel és egy púpoztatott teáskanál vaníliapasztával vagy esszenciával.

**Tipp:** Ha légiesebb tortát szeretne, válassza szét a tojásfehérjét a sárgájától. A sárgáját keverje a túros masszához, a fehérjét pedig verje kemény habbá, majd végül forgassa óvatosan a masszába.

3. Keverje össze az összes hozzávalót kézi mixerrel alacsony fokozaton amíg egynemű masszává válik.
4. Helyezzen sütőpapírt a 24 cm átmérőjű tortaforma aljára, majd öntse bele a masszát, és simítsa el a tetejét. A forma belső oldalát nem szükséges kikenni, mert a túros massa zsíros, így a sütés után a torta magától leválik a formáról.
5. Helyezze a formát az előmelegített 190°C-os sütőbe. 20 perc elteltével csökkentse 150°C-ra, és süsse további 30 percig. Ezt követően állítsa 120°C-ra, és folytassa a sütést még 30 percig. A sütő kikapcsolása után hagyja a tortát a sütőben további 10 percig. Ezután fokozatosan nyissa ki a sütő ajtaját, majd vegye ki a tortát.

**Tipp:** Ne nyissa ki a sütő ajtaját a sütés alatt!

6. Miután a torta teljesen kihűlt, helyezze a hűtőbe 4-8 órára pihenni. Ezután szeletelhető és fogyasztható.

**Adagok száma:** 24 cm átmérőjű tortaforma – kb. 1420 g

