



## „LUSTA ASSZONY” RÉTESE

Ez a sütemény jogosan kapta a „lusta” jelzőt a nevébe. Olyannyira egyszerű, hogy akár a nagyobbacska gyerekek is el tudják készíteni. Én ilyenkor úgy hívom, hogy lusta anya rétese. A lányom olyan 8 éves lehetett, mikor először készítette el szinte teljesen egyedül. Természetesen a sütő használatát azért ne bízzuk az ennyire kicsi gyerekekre egyedül. Nem kell gyúrni, nyújtani, keverni, csak minden hozzávalót rétegezve a tepsibe teszünk, a végeredményről pedig biztos, hogy senki nem mondja meg, hogy lusta volt a készítője. Ízlés szerint szórhatunk bele mazsolát, vagy egyéb aszalt gyümölcsöt.

### HOZZÁVALÓK

400 g Civita  
kukoricaliszt  
300 g cukor  
12 g sütőpor  
750 g laktózmentes  
túró

300 g laktózmentes  
Auchan tejföl  
100 g laktózmentes  
Auchan vaj  
4 evőkanál cukor  
16 g Auchan vaníliás  
cukor

700 g laktózmentes  
Auchan tej  
3 db tojás  
1 csomag Auchan  
mazsola  
1 teáskanál  
Laktózmmentes

Auchan vaj a tepszi  
kikenéséhez  
1 evőkanál  
Gluténmentes  
zsemlemorzsa a tepszi  
kikenéséhez  
**ALLERGÉNEK**

- 1 Egy 26x36 cm-es tepsit kenjünk ki egyenletesen vajjal, majd szórjuk meg zsemlemorzzával.
- 2 Egy tálban keverjük össze a lisztet, a cukrot és a sütőport. Ennek a felét szórjuk a tepszi aljába.
- 3 A túróat oszlassuk el az alapon, locsoljuk meg a tejföllel és vékony szeletekben vágjuk rá a vajat, majd ízlés szerint szórjuk meg mazsolával.
- 4 A tetejét hintsük meg 4 evőkanál cukorral és a vaníliás cukorral. Ezt fedjük be a lisztes keverék másik felével.
- 5 A tojást lazán verjük fel, keverjük össze a tejjel, öntsük a süteményre. Egy kanállal lapítsuk le a kiálló vaj darabkákat, ügyeljünk rá, hogy a tej mindenhol ellepje a lisztet.
- 6 180 fokra előmelegített sütőben, hőlégkeverésen, 50-60 perc alatt süssük készre.
- 7 A kihűlt rétesre szitáljunk porcukrot.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

