

Piskóta tészta alaprecept



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

4 tojás
4 evőkanál forró víz
150 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker vanillincukor**
100 g búzaliszt
100 g **Dr. Oetker Gustin Étkezési keményítő**
2 csapott kanál **Dr. Oetker Sütőpor**

Elkészítés:

A tojásokat a forró vízzel 1 perc alatt a konyhai robotgép legmagasabb fokozatán habosra verjük. Elkeverjük benne a cukrot és a vanillincukrot, és további 2 percig keverjük. A lisztet a keményítővel és a sütőporral összekeverjük, majd a felét a tojáskrémmre szitáljuk, és a legalacsonyabb fokozaton belekeverjük. Utána a maradékot is belekeverjük.

Tipp:

Tortalap készítése:

A tésztát 28 cm átmérőjű, sütőpapírral kibélelt tortaformába tesszük, és a tortát megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C (előmelegítve)
Légkeveréses: kb. 150 °C (előmelegítve)
Gáz: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)
Sütési idő: kb. 12 perc

Pikóta tekercs készítése:

A tésztát 30x40 cm-es, sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük, és a tortát megsütjük.



Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 8 perc

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu