

## Piskótatészta alaprecept



Könnyen elkészíthető

(piskótához, piskótatekercshez)

### Hozzávalók:

4 db tojás  
8 dkg cukor  
10 dkg liszt

### Előkészítés:

A lisztet átszitáljuk. A 24 cm-es tortaformát kivajazzuk, az alját sütőpapírral kibéleljük.

### Elkészítése:

A tojásokat szétválasztjuk, és a fehérjét a cukor 1/3 részével, a sárgáját pedig a maradék cukorral habosra keverjük. A tojássárgája habjához hozzáadjuk a tojásfehérje felvert habját, majd fakanállal belekeverjük a lisztet, miközben az edényt lassan forgatjuk. Óvatosan a szélétől a közepe felé haladva keverjük a masszát, hogy a fehérjehab ne törjön össze. Majd a masszát a tortaformába öntjük, elsimítjuk, a széleknél a forma széléig felhúzzuk a tésztát, így a közepe kissé homorú marad. Ez azért szükséges, mert sütés közben a tészta felülete túlságosan domború lenne.

Alsó- és felsősütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 25-35 perc

### Tipp:

A járulékos anyagokat (pl. citromhéj, különböző magvak, stb.) a lisztel összekeverve adagoljuk a tésztához. A vizet a tojássárgájával verjük fel.

A megolvasztott zsiradékot kézmelegre hűtve csurgatjuk a tésztába a liszt belekeverése után.

**Piskótatekercs készítése:**

Ha piskóta tekercsét készítünk, a tojássárgájához adjunk felverés előtt 4 evőkanál vizet.

A tésztát 30x40 cm-es, sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük.

Alsó- és felsősütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 8 perc

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)