



Ki ne emlékezne a régi szép időkre, mikor már tanítás elején az ebédet várta mindenki, ha hírére vette, hogy a leves utáni főfogás piskótakocka lesz csokiszósszal? A könnyörtelen konyhás nénik sose adtak repetát belőle, bezzeg a sóskafőzelékből... Akiknek hasonló gyerekkori sérelme van, most elégtételt vehet: készítse el ezt a valóban retro süteményt házilag!

Hozzávalók

a piskótához:

8 tojás, 40 dkg kristálycukor, 12 evőkanál (1,5 dl) szobahőmérsékletű víz, 32 dkg finomliszt (még jobb, ha a fele rétesliszt), 1 csomag (12 gramm) sütőpor

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj, jó 1 evőkanál finomliszt

a csokiöntethez:

2 csomag (2×49 gramm) főzni való csokoládé ízű pudingpor, 3 evőkanál cukrozatlan kakaópor, 8-9 evőkanál kristálycukor, 1,75-2 liter tej (részben vagy egészben víz is lehet)

1. A piskótához a tojásokat egy tálba ütjük. Nem kell szétválasztani, erre akkor sem volt idő, amikor sokszáz főre sütötték. A cukrot rászórjuk, majd elektromos habverővel, maximális fokozaton 7-8 percig keverjük. Akkor jó, ha tejföl sűrűségű, habszerű krém lesz belőle. Továbbra is folyamatosan verve kanalanként beledolgozzuk a szobahőmérsékletű vizet. Még 1-2 percig keverjük. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, majd a tojásos masszába szitáljuk,

közben már csak közepes fokozaton keverjük.

2. A tésztát egy kivajazott, belisztezett 30×25 centis vagy 35×20 centis tepsibe simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 40 percig sütjük. Elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük: ha nem tapad rá ragacsos massa, akkor átsült. A sütőből kivéve tepsistől egy lábakon álló rácsra tesszük, hogy alulról is szellőzzön, így hűljön ki. Rács híján tökéletes az is, ha a tepsi alá két fakanalat rakunk.

3. Amíg a piskóta sül, megfőzzük a csokiszószot. A pudingport a kakaóporral, a cukorral és a fele tejjel egy lábasban összekeverjük. A tűzre tesszük és folyamatosan keverve sűrű krémet főzünk belőle. Ekkor a maradék tejjel hígítjuk, éppen csak kevergetve fölforraljuk.

4. A megsült piskótát langyosan vagy hidegen nagyobb kockákra vágjuk, tányérra rakjuk, és a csokiszósszal gazdagon meglocsoljuk. Akinek nem lenne elég, bátran repetázzon belőle!

Jó tanács

- A tésztát reszelt citromhéjjal is illatosíthatjuk, de kerülhet bele vaníliás cukor is.

12 adag

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 491 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.