



Hozzávalók

a piskótához:

10 tojás, 10 evőkanál kristálycukor, 10 evőkanál finomliszt, 2 citrom héja

a citromkrémhez:

6 dl tej, 3 csomag (120 gramm) vaníliaízű pudingpor (főzni való), 2 citrom, 30 dkg kristálycukor, 45 dkg vaj vagy sütőmargarin

a citromos mázhoz:

4 evőkanál citromlé, kb. 15 dkg porcukor

1. A krémhez a tejet a pudingporral, az alaposan megmosott citrom reszelt héjával és kifacsart levével meg a cukorral kikeverjük. Kis lángon, szüntelenül kevergetve sűrűre főzzük (vigyázni kell, mert könnyen odakaphat!), és a tűzről levéve hűlni hagyjuk.
2. A tésztához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával habosra keverjük, az alaposan megmosott citrom héját belereszeljük. A tojásfehérjét a vége felé hozzáadott maradék cukorral kemény habbá verjük. Felét a cukros tojássárgájára tesszük, a fele lisztet rászitáljuk, óvatosan egybeforgatjuk. Rátesszük a többi habot, rászitáljuk a többi lisztet, széles, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. Elfelezzük és két, sütőpapírral bélelt gáztepsiben elsimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük. Megvárjuk, amíg kihűl.
3. A már csak szobahőmérsékletű citromos krémet elektromos habverővel jól kikeverjük. A puha, szintén szobahőmérsékletű vajat habosra keverjük, majd kanalanként a citromos krémbe dolgozzuk.
4. A piskótalapokról a sütőpapírt lehúzzuk. Az egyik tésztát a tepsire vissz tesszük, a citromos krémet egyenletesen rákenjük. A citromos mázhoz a citromlevet a porcukorral simára, sűrűn folyósra keverjük, azután egyenletesen a másik piskóta simábbik oldalára kenjük és dermedni (száradni) hagyjuk.
5. A mázas piskótalapot forró vízbe mártott késsel négyzetekre vagy szeletekre vágjuk, a krémre illesztjük, majd a süteményt ezek mentén felszeleteljük.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 256 kcal • fehérje: 3,0 gramm • zsír: 14,2 gramm • szénhidrát: 28,7 gramm •
rost: 0,2 gramm • koleszterin: 97 milligramm