



Hozzávalók

a piskótához:

7 tojás, 7 evőkanál kristálycukor, 7 evőkanál finomliszt

a kikenéshez:

vaj, finomliszt

a töltelékhez:

35-40 dkg sűrű sárgabarackíz

a tetejére: porcukor

1. A tojások sárgáját a cukor kétharmadával fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Egyharmadát a cukros tojássárgájára tesszük, de még nem keverjük el. A liszt egyharmadát rászitáljuk, így nem lesz csomós, majd óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy, két részletben keverjük bele.

2. Egy nagytepsit kivajazunk, belisztezzük vagy sütőpapírral kibélelünk. A masszát egyenletesen rásimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük.

3. A kisült piskótalap tetejét liszttel enyhén behintjük, gyúrolapra borítjuk, még melegen lehúzzuk róla a sütőpapírt (már ha volt rajta), és feltekerve újra belecsoomagoljuk (konyharuhába is lehet). Azért még melegen, mert ha kihűlt törik, nem csavarható.

4. Ha kihűlt, a tésztát kihengergetjük, a simára kevert lekvárral megkenjük, végül újból föltekerjük. A tetejére porcukrot szítalunk, tálaláskor ujjni vastagra főszeleteljük.

Jó tanács

- A piskóta feltekerés és lekvár nélkül különböző torták és sütemények alaptésztája. A sima változat mellett süthetünk kakaós, illetve diós ízesítésűt is. Az előbbi úgy készül, hogy 1 evőkanálnyi liszt helyett ugyanennyi kakaóport használunk. Utóbbinál pedig 2 evőkanálnyi lisztet helyettesítünk darált dióval.

kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 102 kcal