

Piskóta, piskókorong (piskótatortalap) készítése



Hozzávalók:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 6 evőkanál finomliszt

a tortaforma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

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 nagy tepsit 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. Ha nem lapot, hanem piskótakorongot sütünk, akkor a masszát kivajazott, belisztezett vagy sütőpapírral bélelt, 23-26 centi átmérőjű tortaformába simítjuk, de fontos, hogy a közepéről a tortakarika széle felé habkártyával „felhúzzuk” a masszát, mert csak így sül egyformán (magyarán a szélén magasabban legyen a tészta, mint a közepén).
4. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 40 percig sütjük. Akkor jó, ha a szélén a forma falától láthatóan kezd elválni, s a közepébe szúrt tűre nem tapad ragacsos massa.

Jó tanács

- Ha a recept szerint a piskótakorongot lapjában 3 részre kell vágni, akkor 1 tojással, 1 evőkanál cukorral és ugyanennyi liszttel többet számítsunk, hogy nagyobb legyen a tészta, és könnyebben felvágassuk.
- Ha kakaós piskótát sütünk, 1 evőkanálnyi keserű kakaóport használjunk ugyanennyi finomliszt helyett, és a cukorral felvert tojássárgájába öntsünk 1 evőkanál vizet.
- Diós piskóta esetében 2 evőkanál finomlisztet helyettesítsünk ugyanennyi darált dióval.
- Készíthetjük úgy is, hogy a masszát 2-3 részletben - attól függően, hány részre kell vágni

Piskóta, piskókorong (piskótatortalap) készítése

majd a tortakorongot - a megfelelő nagyságú kerek lappá kikenjük, s így sütjük meg.

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

10 főre

Elkészítési idő: 30 perc - 1 óra

Egy adag: 155 kcal