



#### Hozzávalók

##### a piskótához:

4 nagyobb tojás, 4 evőkanál kristálycukor,  
4 evőkanál finomliszt

##### a túróötletéhez:

50 dkg tehéntúró, 1 kis üveg (3,3 dl) zsíros  
habtejszín, 5 evőkanál kristálycukor, 1  
csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt  
héja, 1 evőkanál zselatinpor, 1 dl víz  
a mázhoz:

1 evőkanál finomliszt vagy étkezési

keményítő, 2 evőkanál keserű (cukrozatlan) kakaópor, 4 evőkanál kristálycukor, 5-6 dkg vaj,  
0,5 dl víz vagy tej

1. A piskótához a tojások fehérjét kemény habbá verjük. A tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel fehéredésig keverjük. Ez maximális fokozaton kb. 3 perc. A fele tojáshabot rátesszük, a liszt felét rászitáljuk, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy adjuk hozzá. Egy nagytepsit sütőpapírral kibélelünk - ennek híján kivajazzuk, belisztezzük -, a masszát egyenlő vastagságban rásimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 12 perc alatt megsütjük.
2. A mázhoz valót kevergetve fölforraljuk, hűlni hagyjuk. A piskótát, miután a sütőpapírt lehúztuk róla, félbevágjuk. A már csak langyos csokoládémázat az egyikken elsimítjuk, dermedni hagyjuk, azután kb. 15 négyzetre vágjuk.
3. A töltelékhez a túró szitán átpasszírozzuk. A tejszínt kemény habbá verjük. A kétféle cukrot, a jól megmosott citrom reszelt sárga héját, a zselatint és a vizet egy kisebb lábasba töltjük, kevergetve addig melegítjük, míg a cukor is, a zselatin is föloldódik benne. A túzról lehúzzuk, 3-4 percig hűlni hagyjuk, azután a túróhoz keverjük. A tejszínhabot beleforgatjuk. Egyenletesen a csoki nélküli piskótára kenjük. Az előre fölhevített csokoládés piskótatetőket rárajuk, majd letakarva hűtőszekrénybe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen.
4. Tálaláskor az előre fölhevített tetők mentén fölhevítjük.

#### Jó tanács

- A piskótára másféle csokimáz illetve olvasztott tej- vagy étcsokoládé is kerülhet.
- A túróötletet citrom helyett narancshéjjal is ízesíthetjük, és kisebb darabokra vágott barackbefőttel, eperrel vagy aszalt gyümölcsökkel is gazdagíthatjuk.
- Készülhet zselatin nélkül is, ilyenkor a tejszínhabra egy csomag habfixálóval "erősítsünk"

rá, hogy a tölteléknek kellő tartása legyen.

15 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 269 kcal • fehérje: 8,9 gramm • zsír: 14,1 gramm • szénhidrát: 26,2 gramm •  
rost: 1,3 gramm • koleszterin: 87 milligramm