



PISKÓTATEKERCS

Egyszerű, de nagyon finom piskótatekercsset süthetünk Old Millers' lisztből. Pudingos, gesztenyés vagy tejszínes töltelékkel is készíthetjük, de bármilyen lekvárral megkenve is nagyon finom, ha nem finomabb!!

Hozzávalók: (gáztepsi méret)

- 7 db L-es tojás
- 7 evőkanál kristálycukor
- 7 evőkanál Old Millers' liszt
- 1 csipet só
- sütőpapír, porcukor

Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjéket egy keverőtálba tesszük és adunk hozzá egy csipet sót. A kézi mixer legmagasabb fokozatán a fehérjékből kemény habot verünk. Adunk hozzá 7 evőkanál kristálycukrot és ezzel is tovább verjük, hogy szép fényes legyen. Ezután a tojások sárgáját adjuk hozzá és elkeverjük a habban. Legvégül 7 evőkanál átszitált Old Millers' lisztet adunk a piskóta masszához és óvatosan, alacsony fokozaton összekeverjük. Sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük a masszát és 180 fokra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt készre sütjük.

Amíg a piskóta sül, elkészítjük a helyet a tésztának, hogy fel tudjuk csavarni. Sütis deszkára sütőpapírt terítünk és vékonyan megszórjuk porcukorral.

Amikor a piskóta megsült, a sütőből kivéve rögtön a porcukros papírra borítjuk, úgy hogy a felső fele legyen a papíron. Az aljáról lehúzzuk a sütőpapírt és a porcukros papírral együtt, határozott mozdulattal, szorosan feltekerjük a piskótalapot. Így sütőpapírosan feltekerve hagyjuk, amíg teljesen ki nem hűl. Utána óvatosan kitekerjük a papírból, ízlés szerinti krémmel megkenjük és újra feltekerjük. Kb. ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Kevesebb tojásból, kisebb tepsiben kisebb tekercsset tudunk készíteni. Ahány tojás, annyi evőkanál cukor és annyi evőkanál átszitált liszt kell hozzá.

