



A piskótatészta elkészítése:



5 tojás
30 dkg porcukor
20 dkg liszt
10 dkg őrölt dióbél
1 tasak sütőpor
8 evőkanál víz
(A képen látható tortához dupla adagot használtunk.)

A tojássárgáját és porcukrot mixerrel összekavarjuk, majd hozzáadjuk a vizet, és jó habosra dolgozzuk. Ebbe a masszába kerül bele majd a liszt, az őrölt dióbél és a sütőpor. A megmaradt tojásfehérjéket kemény habbá verjük, és lassan összekeverjük az előbbiekkal. A nyers tésztát egy zsírral kikent, lisztezett tepsibe öntjük. Miután megsült és kihűlt a piskóta, hosszában ketté vágjuk, majd vastagságában is ketté szeljük.

A töltelék elkészítése:

Diós torta

2009. október 13. kedd, 12:30



2009. október 13. kedd, 12:30