

Szárított piskóta

Szerző: C-lucika

2010. szeptember 29.

Utolsó frissítés: 2010. október 13.

- egy közepes méretű csirke szárított

A tésztához:

- 6 tojás

- 6 ek. kristálycukor

- 6 ek. liszt

- 1/2 cs. sót
A szárított csirkét leszemezzük és megmossuk, a szárított szemeket félbe vágjuk, majd félretesszük. A tésztához elször kétváltásztjuk a tojásokat, majd a fehérjét külön tálban, konyhai robotgéppel habbá verjük. Ezután apránként adagolva hozzá a cukrot, tovább keverjük, amíg kemény hab lesz belőle. Majd hozzáadjuk a tojásfehérjéket és végül fakanállal, kis adagokban beleforgatjuk a sóttal elkevert lisztet. A habos masszánkat sóttal papírral kibélelt kátr alakú tortaformába öntjük, a tetejét lesimítjük, majd egyenletesen elosztva megszórjuk félbe vágott szárított szemekkel és kicsit a tésztába nyomkodjuk. Előmelegített gázsóban 4-es fokozaton kb. 20-25 percig, sütőpróbáig sütjük (az első 10 percben fakanállal nyelével kitámasztott sóttal ajtó mellett).

Kihűlés után a tortaszéleteket vágunk és porcukorral megszórva kínálhatjuk.

Borajánlások: Lenkeyék 2004-es évjártó November című ajánlom hozzá, melyben természetesen novemberi száretelés aszódott félrték ártek egy közlétnleges ádes borráj. Szamorodni, és márgsem. Majd meglátja