

## Piskóta torta

**Tészta(mennyiség a szétszedhető tortaformához □ 26 cm mértén):** 6 nagyobb tojás (kb. 400 g), 200 g kristálycukor, 100 g 00-ás sima liszt, 100 g kukoricakeményítő, 6 csepp vanília esszencia. **Töltelék:** 250 g vaj, 250 g cukor **Öntöző keverék:** 400 ml vízben feloldott 120 g kristálycukor, 2 kanál citromlé.

**Elkészítés:** Verje fel a tojásokat a cukorral min. 20 percig, a kikevert tojáskrémmek levegősnek és tömörek kell lennie. A kikevert krémbe könnyedén keverje bele a leszírt lisztet és a kukoricakeményítőt úgy, hogy a tészta levegős maradjon. Adja hozzá a vanília esszenciát, és süsse vajjal kikent formában 170 °C-on kb. 40-50 percig, miután megsült hagyja a tortalapot a kikapcsolt sütőben még 5 percig állni. Helyezze a formát a megsült tortalappal fejjel lefelé egy rácsos alátétre, hagyja kihűlni, majd fordítsa ki. Vágja szét a süteményt hosszanti irányban a DELÍCIA Drótos tortaszetelével (kód 630095), vegye le a felső részét, öntözze meg alaposan mindkét belső oldalát ízesítővel az öntöző palackból, és hagyja ázni. Kenje meg a szétvágott sütemény alsó részét cukros vajkrémmel, esetleg adjon hozzá gyümölcsöt. Egy tányér segítségével egyesítse a sütemény mindkét felét, szórja be porcukorral és tálalja.

**Jó tipp:** A kész süteményt díszítse friss gyümölccsel, tejszínhabbal és has. A citromlé helyett tehet az öntöző keverékbe rumot vagy mézet stb., vagy megöntözheti a piskótatésztát hígított gyümölcslével, leszírt kompótlével és has.