

## A piskóta készítés módjai

### Hozzávalók:

Tojás, cukor, liszt, csipet só,

Lehet még a recept szerint zsiradék, étolaj, sütőpor, dió, kakaó....stb

### Készítés legegyszerűbb módja:

Az egész tojásokat egyenként elütöm, és a robotgép táljába teszem. Lassú fokozaton elindítom a gépet, majd a csipetnyi sót és a sütőcukrot kanalanként hozzáadom. A legnagyobb sebességre kapcsolva, legalább 15 percig a gépre bízom a piskóta felverését. A lisztet kanalanként kimérem, elvegyítem a sütőporral. Ha a tésztának való masszát a gép megfelelő keménységűre elkészítette, egyenletes mozdulatokkal belekeverem a lisztet, ha sütőport kíván a recept azt a lisztbe szórom, ha diós vagy kakaós tésztát készítek, akkor azt a lisztbe vegyítve keverem el, majd a sütőpapírral bélelt tortaformába öntöm és elsimítom a tetejét.

Van olyan recept, amikor zsiradékot vagy étolajat kell hozzáadni, ezt a legelején a tojásokhoz teszem a keverőtálba.

Előmelegítet sütőben 170 C-on megsütöm.

Ha tepsibe kell a sütemény torta tésztáját sütni, akkor mindig ezt a változatot használom.

Ez a készítési módszer, jó robotgép esetén nagyon egyszerű.

### A készítés leggyorsabb módja:

A tojásokat elütve elválasztom a fehérjét a sárgájától. A fehérjét a robotgép keverőtáljába teszem és csipetnyi só hozzáadása után elindítom a gépet. Mikor már félkemény a hab kanalanként hozzáadagolom a sütőcukrot és jó kemény habot készítek. Ezután a tojássárgákat egyenként lassú mozdulatokkal, fakanállal (nem a gép habverőjével!) belekeverem a habba. A lisztet, és ha a recept úgy kívánja, a hozzávalókat elvegyítem (sütőpor, dió, kakaó...stb) és a piskóta alaphoz keverem egyenletesen. Sütőpapírral kibélelem a sütőformát. Ha nincs ilyen papír, akkor vékonyan kikenjük a forma alját margarinnal és liszttel megszórjuk. De csak az alját, az oldalát nem, mert különben nem jön fel a tortánk. Az így elő készített formába öntöm a piskótamasszát és a tetejét elsimítva, előmelegített sütőbe teszem, és 170 C°-on megsütöm.

Ezt a módot a kerek formájú torta készítésénél szoktam alkalmazni. Nem készítem ezzel a módszerrel, ha zsiradékot vagy étolajat kell alkalmazni a recept szerint.

### A készítés körülményesebb módja:

A tojásokat elütve elválasztom a fehérjét a sárgájától. A sárgájához hozzáadom a cukrot és kikeverem jó habosra. Ezt robotgéppel is és kézzel is tehetjük. Ha a recept tartalmaz zsiradékot vagy étolajat, akkor ezt is hozzáteszem, és együtt keverem ki. A fehérjéket a csipetnyi sóval kemény habbá verem, majd a kikevert cukros tojássárgájához adom, lassú mozdulatokkal, hogy a hab nehogy összetörjön. A lisztet elkeverem a recept szerinti hozzávalókkal és kis adagokban beleszítálom a piskótatésztába, közben lazán keverem, még mindig vigyázva nehogy összeessen a gyors keveréstől. Sütőpapírral bélelt formába öntöm, a tetejét elegyengetve, előmelegített sütőben 170C°-on sütöm. Gyerekkoromban ezt a tortakészítést tanultam meg legelsőnek és kézzel készítettem el. A robotgép és a piskóta alapú sütemények elterjedésével, egyszerűbb módokat találtak ki a sütni szeretők. Ezért ezt a módszert én már nagyon ritkán alkalmazom.

### Sütési idő:

**A sütési idő függ attól, hogy milyen formában készül a torta. Ha kerek tortaformába sütök, akkor kb. 50 perc, ha tepsibe, akkor kb. 30-40 perc. Ez természetesen függ a mennyiségtől is, hiszen több tojásból hosszabb a sütési idő.**

**A sütő ajtaját csak a sütés vége felé szoktam kinyitni, hogy megnézem, elkészült-e. Ezt úgy tudom meg, hogy a tenyeremet a piskótára téve érzem, hogy nem serceg. A tortakészítés nem nehéz, de azt elismerem, hogy kell hozzá gyakorlat.**