

Piskótatekercs roládokhoz

Hozzávalók:

6 tojás szétválasztva
12 dkg átszitált finomliszt
12 dkg átszitált porcukor
6 g sütőpor

Töltelék:

20 dkg sárgabarack vagy
más, sűrű gyümölcslekvár

Előkészítés, összeállítás: 15+25 perc

Sütés: 15-20 percig 180°C-on, előmelegített, gőzmentes sütőben

Pihentetés: 20+60 perc

Elkészítés:

Elsőkét a tojásfehérjét habosítsd ki a beleszitált porcukorral.

A tojásfehérje hab ne legyen túl kemény,
mert akkor a tészta törni fog a feltekeréskor.

Ez után add hozzá a tojás sárgájakat, és keverd el benne.

Legvégül szitáld bele a lisztet és a sütőport, majd keverd óvatosan hozzá, vigyázva, hogy nehogyan összetörd a habot.

Öntsöd kibélelt, nagy méretű tepsibe és előmelegített sütőben süsd tűpróbáig.

Tűpróba:

A tésztába szúrt fogpiszkáló nem lehet ragacsos, amikor kiveszed a tésztából.

Sütés után lisztezd le a tészta tetejét, majd konyharuhára fordítva vedd le róla a sütőpapírt és a ruhával nem túl szorosan tekerd fel. Tedd hűtőrácsra és hagyd kihűlni.

Kihűlés után tekerd ki, majd töltsd meg a lekvárral és tekerd fel, közben seperd le róla a lisztet.

Tedd be a hűtőbe és egy órát hűtsd, hogy a tekercs összeálljon.

Kihűtés után szeleteld fel, és porcukorral hintve tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

