

## *Piskóta tekercs*

### Hozzávalók:

4 tojás

4 evőkanál cukor

4 evőkanál Mester Család Süteményliszt

késhegynyi sütőpor vagy szódobikarbóna

csipet só

házi barack lekvár



### Elkészítése:

A tésztához szétválasztjuk a tojásokat, persze miután feltörtük őket. A tojásfehérjét a csipet sóval keményre felverjük. A sárgáját a cukorral fényesre keverjük.

Kevés fehérje habot a sárgájához teszünk, még egyszer átdolgozzuk a robotgéppel. Utána már kanállal óvatosan belekeverjük a kemény fehérjehab többi részét, majd a sütőporos lisztet.

Tepsibe sütőpapírt teszünk, beleöntjük és elsimítjuk a tésztát és előmelegített sütőben 180C fokon kb. 10-12 perc alatt készre sütjük. Még melegen leszedjük a piskótáról a sütőpapírt. A levett sütőpapírral együtt feltekerjük a piskótát, és így hagyjuk kihűlni. Ha kihült kitekerjük és megkenjük házi baracklekvárral majd feltekerjük.

Jó étvágyat!