

Piskóta rizslisztből (Gluténmentes) recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tortához

Hozzávalók

5 tojás
10 dkg rizsliszt
15 dkg cukor
5 dkg étkezési keményítő
1 mokkáskanál szódbikarbóna
1 evőkanál étolaj
fél citrom reszelt héja

Elkészítés

1 A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjéből a cukorral kemény habot verünk.

Egyenként belekeverjük a sárgákat, hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, és az étolajat.

2 Egy másik edényben elkeverjük a lisztet a keményítővel, a szódbikarbónával. A nedves és száraz anyagokat gyors mozdulatokkal összekeverjük.

3 Egy csatos tortaforma alját kikenünk, vajjal, kilisztezzük, és beleöntjük a masszát és elsimítjuk. 180 °C-ra előmelegített, sütőbe tesszük, és kb. 40 perc alatt készre sütjük, tűpróbával ellenőrizzük.

Ha a tészta kihűlt, kivesszük a formából, és ízlés szerint töltjük, díszítjük.

