



**MOLINO PASINI TORTA „00”
BÚZALISZT 25 kg
366 Ft/kg**

PISKÓTA OLASZ MÓDRA

Készítsen játszi könnyedséggel könnyű- és nehéz felverteket,
valamint élesztős süteményeket olasz Torta liszttel!

Az eredmény könnyed, légies és ráadásként
gyönyörű sárga színű lesz!

NAGYI FÉLE PISKÓTA

HOZZÁVALÓK

<i>Torta „00” liszt</i>	120 g
Kristálycukor.....	100 g
Egész tojás.....	4 db
Étolaj.....	40 g
Só.....	1 csipet

ELKÉSZÍTÉS

1. A tojásfehérjét verje lágy habbá 75 g kristálycukorral.
2. A tojássárgáját keverje ki jól a maradék kristálycukorral és a sóval, majd óvatosan egyneműsítse a fehérjével.
3. Adja hozzá a keverékhez az olajat és végül a lisztet.
4. Kb. 170-175°C-on süssön belőle tortakarikát.



OLASZ GYÜMÖLCSKENYÉR

HOZZÁVALÓK

<i>Torta „00” liszt</i>	400 g
Kristálycukor.....	200 g
Puha vaj.....	160 g
Tej.....	170 g
Sütőpor.....	10 g
Egész tojás.....	4 db
Mazsola.....	150 g
(beáztatott, majd kinyomkodott)	
Kandírozott citrom.....	50 g
Citromhéj.....	1 db
Só.....	2 g

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje össze a lisztet, a sütőport, a kandírozott citromot és a mazsolát.
2. A puha vajat keverje ki a cukorral, a sóval és a citromhéjjal, majd keverje hozzá a tojásokat és a tejet.
3. Egyneműsítse a két keveréket és töltsé kivajazott formába.
4. Süsse készre 175°C-os sütőben kb. 50 perc alatt.

