

Olívaolajos piskóta vanília fagyalattal

Hozzávalók:

Piskótához: 5 közepes tojás
100 g porcukor
4 evőkanál enyhe olívaolaj
90 g sütőporos liszt szitálva
1 teáskanál sütőpor

Tálaláshoz: vanília fagyalt

A sütőt 160 fokra előmelegítjük. Egy 20 cm-es kapcsos tortaformát kikenünk. A tojásokat egy keverőtálba ütjük és elektromos habverővel 2 percig keverjük, majd a cukrot is hozzáadva további 5 percig (amíg a hab nagyra nő és sűrűn, csíkosan nyúlik). Tovább keverjük nagyfokozaton és az olajat pár cseppenként, lassan adjuk hozzá. A lisztet és a sütőport óvatosan beleforgatjuk. 45 percig sütjük, amíg kezd a forma falától elválni. Rácson hagyjuk kihűlni, mielőtt felszeletelnénk. Vanília fagyalattal tálaljuk.



Forrás: Ideal Home 2012 július