

## Piskóta tortalap

### Hozzávalók:

- 12,5 dkg liszt
- 12,5 dkg kristálycukor
- 12,5 dkg vaj
- 1 tasak vaníliás cukor
- 2 db tojás
- 1/2 teáskanál sütőpor
- 1 db kisebb citrom reszelt héja
- csipet só



### Elkészítés:

A vaját a kristálycukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, egyenként hozzáadjuk a tojásokat, és ezzel is jól kikeverjük. A lisztet a sütőporral, sóval, valamint a reszelt citromhéjjal elvegyítjük, és ezt is alaposan elkeverjük a vajas masszával. A tésztát sütőpapírral kibélelt kisebb tepsibe (kb. 12x24 cm) simítjuk, és 180 fokra (légkeveréses 165 fok) előmelegített sütőben megsütjük. Amikor a tészta kihűlt, kettőbe vágjuk és tetszőleges krémmel, vagy lekvárral megtöltjük. (Ez az alap bármilyen formatorta készítéséhez felhasználható, természetesen a mennyiségek szükség szerinti, arányos növelésével.)