1. **melléklet: Piskótatorta receptje és elkészítése**

Piskótatorta (szögletes, színes)

**Hozzávalók**

* Tésztához: 4 tojás, 24 dkg porcukor, 20 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 8 evőkanál víz, egy csipet só
* Krémhez: 30 dkg vaj, 30 dkg cukor, zöld, kék és piros ételszínezék

**Elkészítés**

* A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét egy csipet sóval habbá verjük, majd felhasználásig hűtőbe tesszük.
* A tojássárgákat kikeverjük a porcukorral és apránként hozzáadjuk a vizet.
* A lisztbe belekeverjük a sütőport és fokozatosan hozzáadjuk a cukros masszához (elektromos habverővel). Végül óvatosan beleforgatjuk a kemény tojáshabot is.
* Az alján sütőpapírral kibélelt tepsiben, előmelegített sütőben (170 fok, kb. 45 percig, tűpróbáig) készre sütjük. Fontos, hogy jó magas legyen.
* Amikor kihűlt, 4 rétegre vágjuk.
* Amig a piskótalap sül, elkészítjük a krémeket. A vajat a cukorral habosra keverjük. Háromfelé vesszük a krémet és színezzük azokat három különböző színű ételfestékkel. Addig keverjük, amíg habosak nem lesznek.
* A kihűlt piskótalapokat megtöltjük a különböző színű krémekkel (kék, sárga, zöld, piros).