

Piškot na dort universální

Hanka Bauerová

Ingredience

- vejce — 8
- 1 hrnek krystalového cukru
- mouka hladká — 1,25 hrnek
- sůl — 1 špetka
- máslo — 250 g

Postup

Je důležité přesně dodržet postup!

Vajíčka ve skořápce zalijeme teplou (ne vařící!) vodou a necháme 5 minut ohřát. Pak vyšleháme vejce v robotu s cukrem do husté pěny. Hladkou mouku se solí prosejeme a pomalu zašleháme do vajec s cukrem. Rozehřejeme máslo, necháme ho chvíli zchladnout, pak do něj přidáme asi 1 naběračku těsta a rychle zamícháme. Pak vše pomalu nalejeme do zbytku těsta. Na dno velké dortové formy vložíme pečící papír, zbytek formy nevymazáváme, aby těsto pěkně vyskočilo. Pečeme 45 minut při 170 st.C. Že je piškot upečený poznáme podle toho, že když na něj zatlačíme, tak se důlek vyrovná.