

Piškotové těsto univerzální

Jarka Kuchleiová

Ingredience

- mouka polohrubá — 250 g
- cukr krupice — 250 g
- voda — 10 dkg
- olej — 10 dkg
- prášek do pečiva — 0,5
- cukr vanilkový — 1
- vejce — 4
- Kůra z jednoho citronu

Piškot s pudinkem a zakysanou smetanou

Piškot s ovocem, zakysanou smetanou a želatinou

Postup

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme pevný sníh. Žloutky šleháme s cukrem do pěny, postupně přidáváme mouku smíchanou s práškem, olej, vodu, vanilinový cukr a nastrouhanou kůru z citronu. Nakonec jemně vmícháme sníh z bílků. Vlijeme do máslem vymazaného a moukou vysypaného plechu a pečeme asi 30 minut při 150 st.C

Umícháme piškot dle receptu uvedeného výše. Na ještě syrové těsto nalijeme rovnoměrně vanilkový pudink uvařený dle návodu. Dáme péci na 30 minut při 150 st.C. Po částečném vychladnutí piškotu potřeme zakysanou smetanou, kterou můžeme přisladit cukrem moučkovým a posypeme mletou skořicí.

Upečeme piškot podle receptu uvedeného výše. Po vychladnutí potřeme zakysanou smetanou, poklademe ovocem dle uvážení a zalijeme želatinou.