

Piškotky plněné pudinkovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 15

- **Těsto**

- krupicový cukr 50 g
- vaječný bílek 4 ks
- hladká mouka 80 g
- vaječný žloutek 1 ks
- vanilkový pudink 20 g

- **Náplň**

- odtučněné mléko 300 ml
- instantní káva 1 lžíce
- krupicový cukr 60 g
- Flora light 100 g
- vanilkový pudink 1 balíček

- **Zdobení**

- sušené odtučněné mléko 100 g
- Flora light 10 g
- moučkový cukr 200 g
- voda 4 lžíce

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Žloutky rozšleháme, přidáme asi 1/3 mouky a směs rozmícháme tak, aby vznikla kašovitá hmota. Zároveň v druhé nádobě vyšleháme bílky s cukrem na tuhý sníh. Obě hmoty spojíme a zlehka zamícháme prosátou mouku s pudinkovým práškem. Pomocí sáčku s hladkou trubičkou stříkáme na plech s papírem malé piškotky. V elektrické troubě pečeme při 180 °C 15 minut. Po upečení necháme vychladnout a pak opatrně odtrhneme od papíru.

Náplň: z mléka, kávy, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý krém, který za stálého míchání necháme vychladnout. Pak elektrickým robotem rozšleháme a přidáme Floru. Ještě krátce vyšleháme na hladký krém.

Mléčná hmota: sušené mléko a moučkový cukr prosejeme. Přidáme vodu, tuk a vše zpracujeme na tuhou nelepivou hmotu. Při zpracování a vyvalování podsypáváme moučkovým cukrem, aby se nelepila k pracovní ploše.

Polovinu piškotků vydlabeme a plníme pudinkovým krémem. Slepíme s druhým piškotkem a dáme do chladničky ztuhnout. Mléčnou hmotu rozválíme na plát silný 2 mm a rozkrájíme na čtverečky. Slepený piškot zabalíme do čtverečku z mléčné hmoty a zakulatíme. Dáme do papírového košíčku.