

Tunel s ostružinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- cukr 300 g
- olej 0.75 hrnek
- hladká mouka 300 g
- kypřicí prášek 1 ks
- mléko 0.75 sklenice
- zakysaná smetana 1 ks
- trocha cukru moučky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky s cukrem utřeme dohladka, přidáme olej a mouku, prášek do pečiva a mléko. Nakonec ušleháme sníh z bílků a lehce vmícháme do těsta. Přelijeme do vysypané formy a dáme péct do předehřáté trouby.

Upečený piškot rozřízneme na půl, natřeme zakysanou smetanou, pocukrujeme a naskládáme ostružiny. Přiklopíme druhou půlkou piškotu a celý tunel ozdobíme dobře vyšlehanou šlehačkou.