

Kakaový piškot s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Cukr 120 g
- Žloutky 3 ks
- Citron na citronovou šťávu i kůru 1 ks
- Voda 2 lžíce
- Kakao 20 g
- Polohrubá mouka 120 g
- Sníh z bílků 3 ks
- Jablka 3 ks
- Tuk a mouku na formu 1 ks
- Cukr na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cukr utřeme se žloutky a přidáme šťávu i kůru z citronu. Zředíme vodou, přidáme kakao a dobře promícháme. Pak již budeme střídavě a po částech zamíchávat prosátou mouku a vyšlehaný sníh z bílků. Rozetřeme do tukem vymazané formy a moukou vysypané do formy nebo na plech a povrch poklademe oloupanými a na plátky nakrájenými jablky. Pečeme v dobře vyhřáté troubě, aby se piškot nevysušil. Upečený piškot sypeme cukrem.