

Výborné piškotové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 160 g
- vejce 4 ks
- polohrubá mouka 160 g
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Piškotové těsto je vhodné na dortové korpusy, kdy můžeme dělat ze 4vajec nebo na bábovku, kdy použijeme vaječek 7. Ke každému vejci dáváme lžící oleje.

Vejce si rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků.

Z bílků si vyšleháme sníh, ke kterému přidáme cukr a šleháme dokud nám nezhoustne do husté pěny. Do té pak zašleháváme žloutky, olej a nakonec opatrně i mouku.

Vymažeme si formu a vysypeme moukou. Do ní vléváme naše těsto. Především u korpusů se snažíme vlévat kolem okrajů, aby nám nevznikl uprostřed kopeček.

Kdyby jsme dělali těsto kakaové, tak kakao použijeme na úkor mouky, což znamená, když 3lžíce kaka, tak o 2lžíce mouky méně. Díky tomu nebude naše bábovka tak tuhá.

