

Rychlý piškotový korpus

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 10 lžíce
- horká voda 10 lžíce
- cukr 10 lžíce
- vejce 5 ks
- kypřicí prášek 1 lžička
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Mouku smícháme s práškem do pečiva a prosejeme.

Žloutky dáme do šlehače, zasypeme cukrem, přidáme horkou vodu a vyšleháme do pěny. Do pěny pak lehce zapracujeme po částech mouku a z bílků ušlehaný sníh.

Piškotové těsto nalijeme do vymaštěné dortové formy a pečeme dozlatova.

Upečený piškotový korpus zdobíme podle fantazie.