

Nadýchaný piškotový korpus

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- prášek do pečiva 0.5 lžička
- teplá voda 2 lžíce
- cukr 150 g
- polohrubá mouka 120 g
- vejce 4 ks
- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků, z bílků ušleháme sníh.

Ze žloutků, cukru a 2 lžic vody ušleháme hustou pěnu, do které pomalu přidáváme mouku s práškem do pečiva. Nakonec opatrně vmícháme sníh. Nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy.

Piškotový korpus pečeme při 180 °C asi 15 minut podle typu trouby, korpus má mít zlatavou barvu. Pro jistotu zkusíme uprostřed propíchnout špejlí, těsto se nesmí lepit.

Nadýchaný piškotový korpus můžeme použít pro základ jakéhokoliv dortu.

