

Třené těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Máslo 200 g
- Cukr moučkový 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Bílky 4 ks
- Žloutky 4 ks
- Polohrubá mouka 300 g
- Mléko 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Všechny suroviny si připravíme v dostatečném předstihu, aby měli všechny stejnou teplotu. Z vajíček oddělíme žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh tak, že nejdřív ušleháme jemný sníh, přidáme 3 lžíce cukru a ušleháme dotuha. Do mísy dáme změkklé máslo, moučkový cukr, vanilkový cukr a třeme do pěny. Po rozpuštění cukru přidáme jeden žloutek po druhém a postupně je do těsta řádně zamícháváme. Vše důkladně zatřeme. Smícháme mouku s práškem do pečiva a přidáváme střídavě trochu mléka a trochu mouky, nejlépe po lžících, aby se vše dobře spojilo. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto by mělo být husté.

Poznámka:

Třené těsto se používá do bábovek, na řezy a některé druhy koláčů