

Piškotové kostičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Borůvkový džem 150 g
- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Krupicový cukr 1 hrnek
- Vanilkový cukr 1.2 balení
- Studená voda 2 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 lžička
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy 1 ks
- Citronová poleva v sáčku 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z bílků ušleháme sníh. Žloutky utřeme s vodou a oběma druhy cukru, vmícháme je zlehka do sněhu a postupně opatrně zapracujeme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy, a piškot upečeme v troubě vyhřáté na 170°C dozlatova. Po vychladnutí piškot vyklopíme, podélně ho rozřízneme a spodní část bohatě potřeme borůvkovým džemem. Obě části znovu spojíme, povrch potřeme tenkou vrstvou džemu a piškot rozkrájíme na kostičky. Každou přelijeme citronovou polevou připravenou podle návodu na sáčku a necháme ztuhnout.