

Piškotové dortíky s Jihočeskou Lahůdkou

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

130 g Jihočeská lahůdka od Madety

10 lžic polohrubé mouky

10 lžic horké vody

10 lžic cukru

5 ks vajec

1 lžička kypřicího prášku do pečiva

čerstvé ovoce (jahody, maliny...)

jahodový toping

tuk na vymazání



Návod na přípravu:

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 které poté lehce zapracujeme po částech mouku a z bílků ušlehaný sníh.

Piškotové těsto nalijeme do vymazaných malých dortových formiček a pečeme dozlatova. Pokud nemáme malé formičky, těsto nalijeme do klasické formy na dort a poté vykrajujeme např. hrnkem malá kolečka.

Upečený piškotový korpus necháme vychladnout a poté potřeme Jihočeskou lahůdkou, poklademe čerstvým ovocem a zalijeme jahodovým topingem.