

# Piškotové těsto



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 16

**1929** kalorií , **1 g** cukrů , **37 g** tuků , **54 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/piskotove-testo>

## Příprava

Vejsce by měla mít pokojovou teplotu, připravíme si je proto v předstihu. Oddělíme žloutky od bílků. Ke žloutkům přidáme cca 120 g moučkového cukru, sáček vanilkového cukru a 2 lžičice nejlépe teplé vody a společně ušleháme, až se cukr rozpustí a vznikne světlá pěna. Z bílků ušleháme polotuhý sníh, přidáme zbylých 80 g cukru a šleháme dál dotuha. Tuhý sníh vmícháme velmi zlehka k pěně ze žloutků a zamícháme společně s moukou. Nalijeme do vymazané a vysypané (nebo pečícím papírem vyložené) formy a pečeme 30 minut na 180 °C. Pokud chceme hotové a vychladlé těsto vodorovně rozpůlit, nakrojíme lehce okraje kolem dokola nožem, vezmeme si nit, vložíme ji do zářezu, konce nitě překřížíme a tahem těsto vodorovně rozkrojíme.

## Ingredience

- 6 vajec
- 200 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 200 g polohrubé mouky

## Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Těsto

### Tip k receptu

Troubu si přehřejeme v předstihu, abychom mohli dát péct hotové těsto ihned po dokončení, jinak by mohlo nadýchané těsto spadnout. Stejně tak se může stát, pokud otevřeme troubu během prvních 15 minut pečení. Hotové těsto poznáme, když ke konci doby pečení zkusíme prstem udělat do těsta malý důlek, pokud se důlek vyrovná, těsto je hotové. Než budeme těsto dál zpracovávat, necháme ho dobře vychladnout

