

Dort z piškotového těsta.



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

1252 kalorií , **1 g** cukrů , **69 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-z-piskotoveho-testa>

Příprava

Žloutky s polovinou cukru a nastrouhanou citronovou kůrou utřeme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj zbytek cukru a po částech jej promícháme do utřených žloutků. K tomu pak lehce zamícháme mouku a nakonec řídce vlahé máslo. Pečeme ve vyhřáté troubě. Můžeme jej pak rozříznout a plnit všemi druhy krému. Já jsem použila uvařený vanilkový pudink a do něj, až vychladnul, jsem zašlehala máslo, trochu jsem si ho nechala na ozdobení. Zdobit ho můžeme podle svých představ.

Ingredience

- 6 vajec
- 9 dkg pískového cukru nebo cukru krupice
- citrónová kůra
- 14 dkg polohrubé mouky
- 4 dkg másla
- vanilkový pudink

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

