

Piškotový dort s krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2471 kalorií , **1 g** cukrů , **39 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotovy-dort-s-kremem>

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem krystalem do pěny, přidáme horkou vodu a mouku. Poté vmícháme ušlehaný sníh. Vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy a zvolna pečeme v mírně předehřáté troubě, dokud se těsto neodlepí od okrajů formy. Mezitím vanilkový pudink uvaříme v 1 a 1/4 hrnku mléka. Po vychladnutí smícháme s 1/2 másla, 1/4 hrnku cukru moučky a 1 vanilkovým cukrem. Stejně připravíme i čokoládový. Upečený korpus necháme vychladnout a zdobíme připravenými krémy dle fantazie.

Ingredience

- 5 vajec
- 3/4 hrnečku cukru krystalu
- 1 hrneček polohrubé mouky
- 5 lžic horké vody
- 1 pudink vanilkové příchuti
- 1 pudink čokoládové příchuti
- 2,5 hrnečku mléka
- 1 kostka másla
- 1/2 hrnečku cukru moučky
- 2 vanilkové cukry

Kategorie

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

