

Piškotový pamls



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: **25**

750 kalorií , **2 g** cukrů , **24 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotovy-pamls>

Příprava

Piškotové těsto: vejce a horkou vodu šleháme šlehačem do pěny při nejvyšší rychlosti a postupně přidáváme cukr a vanilkový cukr. Pomalu přisypáváme mouku, solamyl a prášek do pečiva a šleháme zvolna. Těsto rozetřeme asi do 1 cm vrstvy na vymaštěný a vysypaný plech a ihned vložíme do předehřáté trouby. Pečeme 10-15 minut a nepropichujeme, aby piškot neklesl. Po upečení necháme zchladnout. Náplň: do hrnce nalijeme vodu, sirup a pudinky a na mírném ohni vaříme, dokud hmota nezačne houstnout a průhlednět. Ještě horkou hmotu nalijeme rozvnoměrně na piškot pokladený ovocem, uhladíme a necháme vychladnout.

Ingredience

- 4 vejce
- 4 lžíce horké vody
- 150 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 75 g hladké mouky
- 50 g Solamylu
- špetka kypřicího prášku do pečiva
- 2 vanilkové pudinkové prášky
- ovoce podle chuti
- 4 dcl vody
- 4 dcl sirupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Děti do 5 let, Moučník