



Piškotový dort

Ingredience

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Žloutky vyšleháme s cukrem, a z bílků vyšleháme sníh. Ke žloutkům přidáme mouku s kypřicím práškem a nakrájený banán a poté opatrně přidáme sníh z...

Na piškot:

4 vejce

70g třtinového cukru

200g polohrubé mouky

lžička prášku do pečiva

Na pudingový krém:

600ml mléka

100g cukru

2 balíčky vanilkového pudingu

250g tvarohu

Piškotový dort - recept

Žloutky vyšleháme s cukrem, a z bílků vyšleháme sníh. Ke žloutkům přidáme mouku s kypřicím práškem a nakrájený banán a poté opatrně přidáme sníh z bílků.

Vymažeme a vysypeme plech, těsto do něj vlijeme a dáme péct na 200 stupňů přibližně na 15 minut.

Krém na piškotový dort si připravíme z pudingu, který uvaříme s mlékem a cukrem podle návodu. Až puding vychladne, rozmixujeme jej s tvarohem.

Piškotový korpus rozdělíme na 2 části. Na první z nich dáme pudingovou náplň a přikryjeme druhou částí.

Piškotový dort necháme ztuhnout v lednici, ideálně přes noc.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí