

Jednoduchý piškotový korpus

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

6 vajec

180 g hladké mouky

150 g pískového cukru

40 ml oleje

Postup

Postup přípravy: Šleháme vejce s cukrem, nejlépe elektrickým ručním šlehačem (cca 7 min.), až je z toho jemně pastelově nažloutlá hustší hmota. Ručně potom vmícháme mouku a nakonec olej. Do vymazané a vysypané formy (já používám strouhanku) o velikosti 25x5 cm, těsto vlijeme a pečeme při 180 °C cca 40 minut. Pokud jste vše udělali správně, těsto při nalití do formy by mělo dosahovat asi do 0,75 a po upečení by měla být forma plná (i když tam není prášek do pečiva, tak těsto trochu naskočí). Pokud ne, tak jste nejspíš málo vyšlehali vejce.

Tenhle korpus je výborný na jakýkoliv druh dortů, nejvíc nám chutná v tiramisu po česku, používám ho místo dětských piškotů. Dá se rozkrojit i na tři díly, pokud jste šikovní :-)

Je to takový ten sušší typ, styl jako z obchodu takže pokud máte rádi těžší a mokřejší korpusy, tak tenhle ani nezkoušejte.