

Piškotové kornoutky

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 Těsto: 0,5 hrnku polohrubé mouky (1 hrnek = 5 dl)

3 vejce

3 lžíce krystalového cukru

0,5 hrnku práškového cukru

Náplň:

0

5 hrnku práškového cukru

500 ml smetany ke šlehání

ovoce podle chuti

čokoládová poleva

Postup

Postup přípravy: 0,3333333333333333 hrnku vody s krystalovým cukrem přivedeme k varu a uvaříme hustý sirup. Necháme vychladnout. Vejce vyšleháme s práškovým cukrem, vmícháme mouku. Za stálého míchání přilejeme sirup. Na vymazaný plech lžící klademe kopečky, které jemně rozetřeme na tenké placky (dáme pozor, aby se nedotýkaly). Průměr placek je asi 10 cm. Upečeme při teplotě 190 °C asi 10-15 minut (aby byly středně tmavě upečené). Horké placky ihned stočíme do kornoutků (jen přehneme přes sebe) a necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme s cukrem a kornoutky naplníme. Nahoře do nich pozapichujeme kousky různého ovoce. Kornoutky ozdobíme čokoládovou polevou cik-cak.