

Piškótové cesto jemné

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

30 Na jedno vaje treba pridať 30 g cukru a

Postup

Postup je rovnaký ako pri piškótovom ceste jednoduchom len bez vody.

Najprv sa šľahajú žĺtky s trochou horúcej alebo studenej vody, postupne sa pridávajú asi 0,75 množstva cukru. Šľahá sa dovtedy, kým sa cukor celkom nerozpustí. Zmes má pripomínať hustú penu. Osobitne sa vyšľahá tuhý sneh z bielkov a opatrne sa doň zapracuje zvyšok cukru.