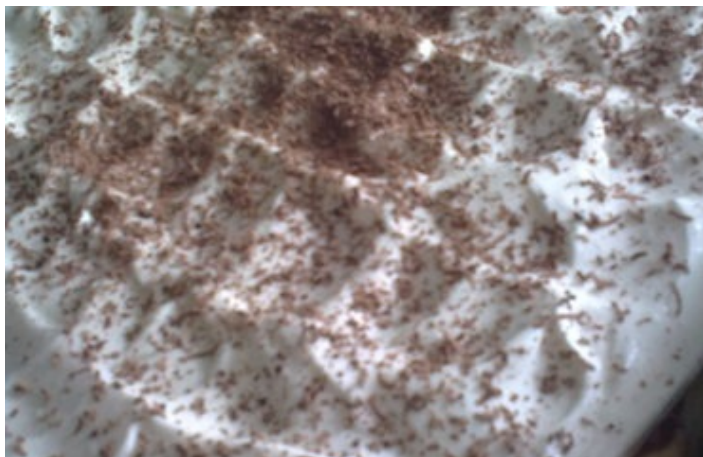


# Piškot se zakysanou smetanou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

**1093** kalorií , **4 g** cukrů , **38 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/piskot-se-zakysanou-smetanou>

## Příprava

Žloutky a cukr vyšleháme do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva a nakonec vmícháme zlehka tuhý bílkový sníh. Těsto vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme asi 30 minut ve středně vyhřáté troubě. Upečený piškot necháme vychladnout, potřeme marmeládou. V míse ušleháme šlehačku a zlehka do ní přimícháme zakysanou smetanu. Směs nanese na marmeládou potřený piškot a ozdobíme strouhanou čokoládou. Necháme v ledničce ztuhnout.

## Ingredience

- 6 vajec
- 130 g cukru krupice
- 150 g hladké mouky
- 6 g kypřicího prášku do pečiva
- 250 ml smetany ke šlehání
- 400 ml zakysané smetany
- 4 lžíce ovocné marmelády
- 4 lžíce nastrouhané čokolády na vaření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Moučník

