Piškotový dort s citrónovou polevou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **8**

1543 kalorií , **1 g** cukrů , **24 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/piskotovy-dort-s-citronovou-polevou

Příprava

Zo 4 bielkov a kryštálového cukru vyšľaháme tuhý sneh, do ktorého postupne pridávame po jednom žĺtku. Vareškou vmiešame preosiatu múku s práškom do pečiva a vylejeme do vymastenej a vymúčenej tortovej formy /26 cm/. Pečieme pri 180°C asi 20 minút. Upečený korpus vyklopíme a necháme vychladnúť. Práškový cukor vymiešame s bielkom a citrónovou šťavou na lesklú polevu a vychladnutý korpus polejeme. Necháme stuhnúť. Ozdobíme strúhanou čokoládou, alebo plátkami citrónu.

Tip k receptu

Ak korpus najskôr potrieme džemom, torta bude pikantnejšia.

Ingredience

- 4 vejce
- 4 lžíce cukru krystalového
- 4 lžíce polohrubé mouky
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- 200 g cukru moučky
- 1 bílek
- 2 lžíce citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Moučník