

# 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 lžice cukru krystalového
- ✓ 4 lžice polohrubé mouky
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 200 g cukru moučky
- ✓ 1 bílek
- ✓ 2 lžice citrónové šťavy

## Kategorie

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

