

Piškotový zákusek s pěnou



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

6089 kalorií , **3 g** cukrů , **231 g** tuků , **91 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotovy-zakusek-s-penou>

Příprava

5 žloutků a 150 g moučkového cukru dobře umícháme, postupně přidáváme vřelou vodu a vyšleháme do pěny. Potom vmícháme kakao, 250 g polohrubé mouky s práškem do pečiva a zlehka vmícháme tuhý bílkový sníh, který jsme vyšlehali z 5 bílků a 100 g moučkového cukru. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme ve vyhřáté troubě na 150° C. Vychladlý moučník potřeme náplní a na ni navrstvíme dobře vyšlehanou pěnu. Celý moučník zarovnáme nožem a posypeme strouhanou čokoládou. Náplň: Z mléka, 5 žloutků, 2 lžíc polohrubé mouky a škrobu uvaříme za stálého míchání hustou kaši. Necháme vychladnou a po částech přidáváme k máslu vyšlehaného s 200 g moučkového cukru a vanilkového cukru. Příprava pěny: 5 bílků a 250 g moučkového cukru šleháme ve vodní lázni do tuhé pěny. Tuhý sníh odstavíme, přidáme citronovou šťávu a šleháme do vychladnutí.

Ingredience

- ✓ 10 vajec
- ✓ 700 g cukru moučka
- ✓ 5 lžíc vřelé vody
- ✓ 250 g a 2 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 6 g kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 30 g strouhané čokolády na vaření
- ✓ 0,4 l mléka
- ✓ 2 lžíce kukuřičného škrobu
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 200 g másla
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Rodina, Moučník