

# Třené těsto



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 16

**3946** kalorií , **1 g** cukrů , **231 g** tuků , **54 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/trene-testo>

## Příprava

Ingredience si připravíme dostatečně v předstihu, aby měli všechny stejnou teplotu. Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh tak, že nejdřív ušleháme jemný sníh, přidáme 3 lžičky cukru a ušleháme dotuha. Do mísy dáme změkklé máslo, moučkový cukr, vanilkový cukr a třeme do pěny. Až se cukr úplně rozpustí, přidáme jeden žloutek po druhém a postupně je do těsta řádně zamícháváme. Vše důkladně zatřeme. Smícháme mouku s práškem do pečiva a přidáváme střídavě trochu mléka a trochu mouky, nejlépe po lžících, aby se vše dobře spojilo. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto by mělo být husté. Dáváme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě cca 50 minut, špejlí zkusíme, zda je těsto uvnitř upečené.

## Ingredience

- 200 g másla
- 200 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 4 vejce
- 300 g polohrubé mouky
- 4 lžičky mléka

## Kategorie

Pomocné recepty, Těsto

### Tip k receptu

Třené těsto se hodí na bábovky, různé koláče a řezy.