

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 lžice 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 lžice mléka

Kategorie

Pomocné recepty, Těsto



Tip k receptu

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