Piškotové řezy se sladkou pomazánkou Lipánek, arašídy a slaným karamelem



45 minut náročnost ●●●○

Jestli máte rádi slaný karamel, tak tenhle recept určitě vyzkoušejte!

Ingredience

Piškot:

- 3 vejce
- 10 g vanilkové pasty
- 80 g cukru
- citronová kůra
- 100 g hladké mouky
- 1/2 kypřicího prášku
- 50 g oleje
- 1 jablko
- 1 balení sladké pomazánky Lipánek

Slaný karamel:

- 100 g cukru
- 40 g Jihočeského másla
- 60 g trvanlivé Jihočeské smetany
- 2 g soli
- 20 g vody

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 160 °C. Oddělíme žloutky od bi?lku? a bi?lky dáme do rendlíku. Z?loutky, vanilkovou pastu a cukr vys?leháme do sve?tle? pe?ny. Bi?lky s?leháme s c?a?sti? cukru do polotuha. Pr?isypeme zbyly? cukr a dos?leháme na pevny? sni?h.

Dortovou formu vyloz?íme pec?ici?m papi?rem. Z?loutkovou sme?s vmi?cháme do sne?hu z bi?lku?, pr?idáme nastrouhanou citronovou ku?ru a do mi?sy prosejeme mouku s kypr?ici?m pra?s?kem. Zlehka promi?cháme, vlijeme olej a jes?te? jednou promi?cháme. Te?sto ihned pr?elijeme do formy a ste?rkou uhladíme jeho povrch. Pec?eme asi 40 minut, dokud piškot není světle hnědý. Zkusíme pi?chnout s?pejli do str?edu a pokud nelepi?, vyjmeme korpus z trouby a necháme ve forme? vychladnout.

Mezitím si připravíme slaný karamel. Cukr rozpustíme s Jihočeským máslem na hnědý karamel. V momentě, kdy se ingredience spojí a zhnědnou, přilijeme trvanlivou Jihočeskou smetanu, sůl a vodu. Provaříme, aby se vše rozpustilo a spojilo. Necháme vychladnout.

Korpus po vychladnutí rozřežeme na tři díly podélně a naplníme sladkou pomazánkou Lipánek. Naskládáme opět na sebe. Při podávání polijeme slaným karamelem, posypeme nadrcenými arašídy a ozdobíme krájeným jablkem.