

Piškotové řezy se sladkou pomazánkou Lipánek, arašídami a slaným karamellem

🕒 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 bílků a bílky dáme do rendlíku. Žloutky, vanilkovou pastu a cukr vyšleháme do světle pěny. Bílky sšleháme s částí cukru do polotuha. Přisypeme zbylý cukr a dosšleháme na pevný sníh.

Dortovou formu vyložíme pečicími papírem. Žloutkovou směs vmícháme do snehu z bílků, přidáme nastrouhanou citronovou kůru a do mísy prosejeme mouku s kypřicími prášky. Zlehka promícháme, vlijeme olej a ještě jednou promícháme. Teďto ihned přelijeme do formy a šetrkou uhladíme jeho povrch. Pečeme asi 40 minut, dokud piškot není světle hnědý. Zkusíme přichnout špejli do středu a pokud nelepi, vyjmeme korpus z trouby a necháme ve formě 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 karamellem, posypeme nadrcenými arašídy a ozdobíme krájeným jablkem.