Piškotové dortíky s Jihočeskou Lahůdkou

15 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

130 g Jihočeská lahůdka od Madety
10 lžic polohrubé mouky
10 lžic horké vody
10 lžic cukru
5 ks vajec
1 lžička kypřícího prášku do pečiva
čerstvé ovoce (jahody, maliny…)
jahodový toping
tuk na vymazání

Návod na přípravu:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Mouku smícháme s práškem do pečiva a prosejeme. Žloutky dáme do šlehače, zasypeme cukrem, přidáme horkou vodu a vyšleháme do pěny, do které poté lehce zapracujeme po částech mouku a z bílků ušlehaný sníh.
Piškotové těsto nalijeme do vymazaných malých dortových formiček a pečeme dozlatova. Pokud nemáme malé formičky, těsto nalijeme do klasické formy na dort a poté vykrajujeme např. hrnkem malá kolečka.
Upečený piškotový korpus necháme vychladnout a poté potřeme Jihočeskou lahůdkou, poklademe čerstvým ovocem a zalijeme jahodovým topingem.