Piškotový dort s ovocem a Lipánkem



30 minut náročnost ●●○○

Nezaměnitelná chuť Lipánka, k tomu ovoce a piškoty? Milovníci sladkého neodolají.

Ingredience

Piškot:

- 1 ks vanilkový cukr
- 2 ks vejce
- 2 lžíce polohrubé mouky
- 2 lžíce cukru
- olej na vymazání formy
- kokos na vysypání formy

- 260 g Lipánek tradiční
- cukr moučka dle chuti
- čerstvé ovoce (jahody, borůvky, maliny….)

Návod na přípravu:

Žloutky utřeme s cukrem do hladkého krému a poté přidáme mouku. Bílky vyšleháme do sněhu a po vyšlehání pomalu zapracujeme do těsta na piškot. Formu na dort vymažeme olejem a vysypeme kokosem. Vylijeme dovnitř těsto a pečeme dozlatova asi 10 minut. Po upečení necháme vychladnout a rozkrojíme podélně na dvě části. Ovoce opláchneme a nakrájíme na kostičky. Lipánka tradičního můžeme cukr moučku dle chuti a promíchá. Na půlku piškotu namažeme 130 g Lipánka tradičního, posypeme polovinou ovoce a přiklopíme druhou částí piškotu. Ten natřeme zbylými 130 g Lipánka tradičního a posypeme ovocem. Necháme v ledničce ztuhnout a můžeme podávat :)