Piškotové těsto základní

https://www.varimesmarcelou.cz/testa/piskotove-testo-zakladni.html

Piškotové těsto je připravené raz dva, zvládnou ho připravit i začátečníci v kuchyni. Můžeme z něj připravit korpus na ovocný koláč, dort, roládu i velikonočního beránka. Jeho příprava je snadná a s upečeným těstem se dobře pracuje. Je pružné a neláme se.

Na přípravu piškotového těsta budeme potřebovat

- 6 čerstvých vajec
- 100 g polohrubé mouky
- 100 g hladké mouky
- 200 g moučkového cukru
- Špetku soli
- Ruční elektrický šlehač (pokud si nechcete unavit ruku)

Postup přípravy piškotové těsta

Elektrickou troubu zapneme a termostat nastavíme na 190 °C. Připravíme si formu nebo plech a důkladně ji vymažeme tužším tukem. Dělám to nejraději prsty a používám sádlo. Formu nevysypáváme.

Vajíčka opatrně rozklepneme a oddělíme bílky od žloutků. Bílky dáváme do mísy, ve které budeme šlehat sníh, žloutky třeba na talíř. Obě mouky promícháme.

K bílkům přidáme špetku soli a ručním šlehačem ušleháme pevný sníh.

Špetka soli nám pomůže zpevnit sníh z vaječných bílků.

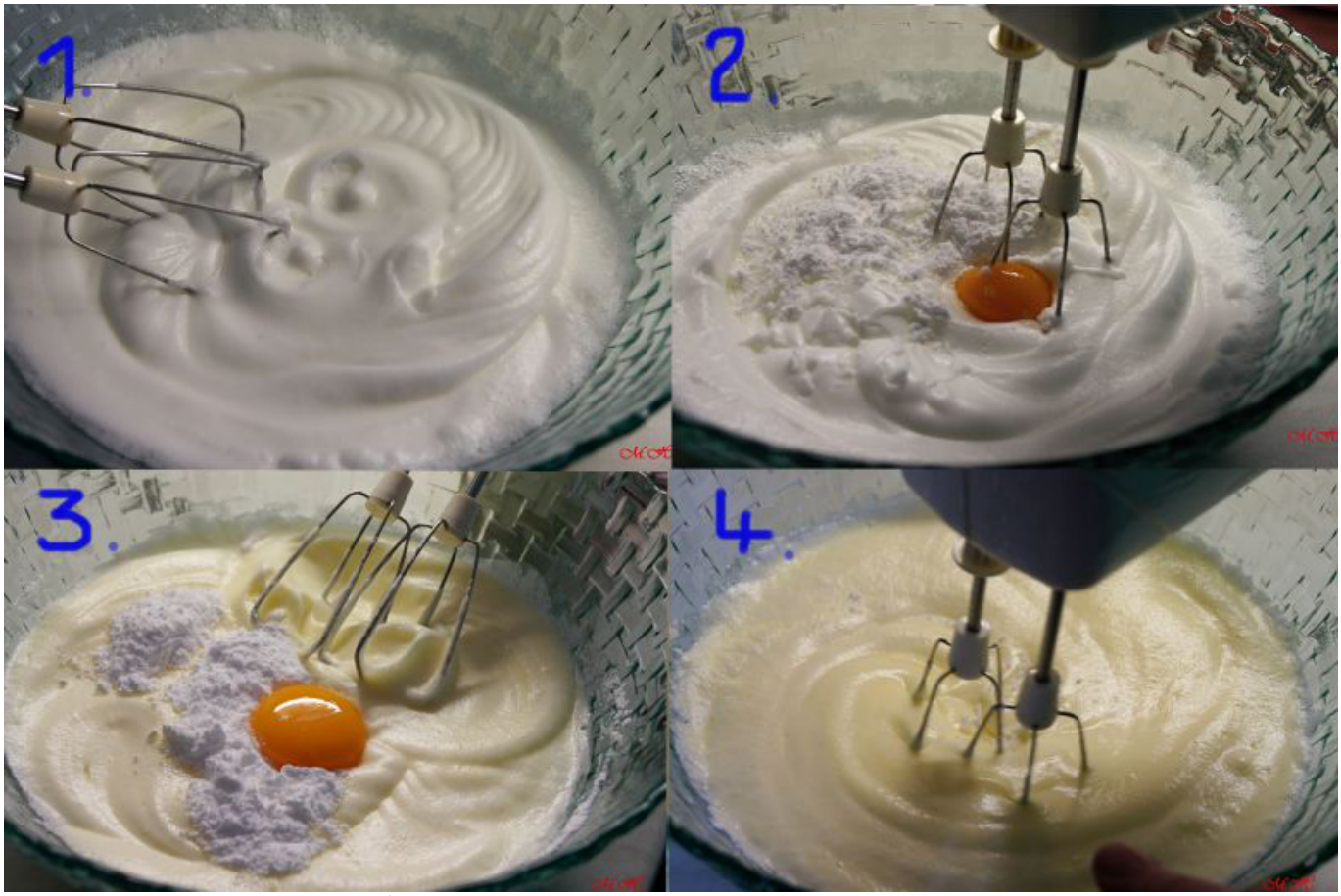
Testem dobře ušlehaného sněhu jsou špičky sněhu na konci metly, nebo když nakloníte mísu se sněhem o 90 ° a on se ani nehne. Pak je správně ušlehaný.

Správně vyšlehaný sníh z bílků
Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní do tuhého sněhu budeme postupně zapracovávat (zašlehávat) vždy po jednom žloutku a jedné polévkové lžíci připraveného moučkové cukru, až bude spotřebováno množství stanovené recepturou.

Jako poslední do těsta zapracujeme obě promíchané mouky. Za opatrného promíchávání přidáváme postupně po jedné polévkové lžíci, až do úplného spotřebování.

Pro zvláčnění těsta můžete do těsta zapracovat i nastrouhané zelené jablko !!!



Postup zašlehávání žloutků a cukru
Zdroj: Marcela Hackerová

Formu si připravte jako první. Hotové těsto by nemělo dlouho stát, protože je plné vzduchových bublinek.

Pečením těsto mírně nabyde a při pečení úžasně voní.

V elektrické troubě pečeme cca 34 – 40 minut. Ale záleží na výšce těsta ve formě nebo na plechu. 40 minut se bude péct beránek nebo korpus na dort, ale korpus na roládu se bude péct pouze cca 15-20 minut.

Detail upečeného piškotu se strouhaným jablkem
Zdroj: Marcela Hackerová

Upečené těsto necháme téměř vychladnout a pak teprve vyndáme z formy. Upečené piškotové těsto je pružné a neláme se. Při vyklopením z formy si můžeme pomoci příborovým nožem, po rovných stranách jím obkroužíme formu.

Piškotové těsto používám jako korpus také pro svůj vynikající ovocný koláč.

TIP:

Z piškotového těsta můžeme upéct velikonočního beránka. Do těsta přidávám navíc jedno nastrouhané oloupané jablko, aby piškot nebyl tak suchý. Na oči používám dvě předem namočené rozinky, které vtlačím do tuku, kterým je forma na beránka vymazaná.

Piškotové těsto můžeme různě obměňovat, ale vždy musí být zachován poměr tekutých a sypkých surovin.

Tady je několik tipů, jak využít základní piškotové těsto. Postup zpracování uvedených surovin je identický jako u základního piškotového těsta.

Piškot oříškový

- 6 vajec
- 75 g polohrubé mouky
- 75 g hladké mouky
- 200 krupicového cukru
- 50 g mletých ořechů

Piškot čokoládový

- 6 vajec
- 85 g polohrubé mouky
- 85 g hladké mouky
- 200 g krupicového cukru
- 20 g kakaa