

Lši kové suýenky (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g mouky
- 50 g kuku i ného ýkrobu
- 125 g bílk žp ibliš n ž4 bílky)
- 100 g krupicového cukru
- 80 g šloutk žp ibliš n ž4 šloutky)

Préparation

1. Dnes na odpolední sva inu byly piýkoty!
2. Naýel jsem tento recept na stránkách Akademie chuti a po vytašení z trouby byly piýkoty dokonalé.
3. Jsou velmi rychlé na p ípravu a chutné jak samotné, tak i pro p ípravu tiramisu nebo ýarloty.
4. Prosít mouku a kuku i n žýkrob.
5. Zvláy žyýlehat bílky do sn hu, poté p idat cukr, aby se zpevnily.
6. Poté velmi rychle zaýlehat šloutky pomocí elektrického mixéru (ýlehat asi 30 sekund), a poté velmi jemn žp idat sm s mouky a kuku i ného ýkrobu pomocí st rky.
7. Pomocí cukrá ského sá ku tvarovat na pe ícím papí e vále ky t sta, p i emš že dostate n žod sebe odd lit, aby se p i pe ení nespojily.
8. Posypat piýkoty mou kov m cukrem a poté vložit do p edeh áté trouby na 190 °C na p ibliš n ždeset minut.
9. Piýkoty by m ly b t zbarvené a m kké.
10. Nechat vychladnout a poté op t posypat mou kov m cukrem, pokud si to p ejete.