

Lievance s lyži kou (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g múky
- 50 g kukuri ného ýkrobu
- 125 g vaje n ch bielkov (priblišne 4 bielky)
- 100 g krytálového cukru
- 80 g vaje n ch š tkov (priblišne 4 š tky)

Préparation

1. Dnes na olovrant bolo piýkóty!
2. Naýiel som tento recept na stránke Akadémie chuti a po vybratí z rúry boli piýkóty dokonalé.
3. Sú super r chle na prípravu a chutné na jedenie samostatne alebo na prípravu tiramisu i ýarloty.
4. Preosejte múku a kukuri n ýkrob.
5. Osobitne vyý ahajte bielky na sneh, potom pridajte cukor, aby ste ich spevnili.
6. Potom ve mi r chlo pridajte k elektrickému mixéru š tky (ý ahajte priblišne 30 sekúnd) a potom ve mi jemne pridajte pomocou stierky zmes múky a ýkrobu.
7. Pomocou cukrárskeho vrečka vytvorte na papieri na pe enie val eky cesta, pri om ich dostato ne od seba vzdialite, aby sa pri pe ení nespojili.
8. Posypte piýkóty práýkov m cukrom a potom ich vložte do predhriatej rúry na 190 °C na priblišne desa žninút.
9. Piýkóty by mali by žzafarbené a mäkké.
10. Nechajte vychladnú Źa ak si prajete, opä žposypte práýkov m cukrom.