

Piškoty savoiardi



Ingredience **pro 8 osob**

130 gr	Bílky
90 gr	Žloutky
70 gr	Cukr krupice
65 gr	Hladká mouka typu 00
20 gr	Bramborový škrob jemný
1/4 ks	Citron BIO (kůra)
1/2 ks	Vanilkový lusk Bourbon

Na posypání

50 g	Cukr krupice
25 gr	Moučkový cukr

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

40
min

24
min

30
min

Cena



1.

lhned zapneme statickou troubu na 200 °C. Přichystáme si 2 plechy a pečicí papír. Abychom získali piškoty stejné velikosti, pomocí pravítka si vyznačíme délku 10 cm...

2.

65 g hladké mouky 20 g bramborového škrobu

Na stejný pečicí papír přesejeme z výšky mouku a škrob, aby nabrali vzduch...

3.

1/2 ks vanilkového lusku (semínka)

Vanilku podélně rozkrojíme a neostrou hranou nože setřeme semínka...



90 g žloutků (cirka 4,5-6 ks žloutků M) 40 g krupicového cukru 1/4 citronu (kůra)

Žloutky pokojoyé teploty, část cukru, semínka vanilky a citronovou kůru (jemně nastrouhaná jen ta povrchová žlutá část) šleháme 10-15 minut. Získáme světlou a objemnou pěnu...



130 g bílků (cirka 4,5-5 ks bílků M) 30 g krupicového cukru

Bílky pokojoyé teploty našleháme se zbylým cukrem do tuhého sněhu. Dáváme si pozor, abychom bílky nepřeshlehali: jakmile je pěna hustá a pevná, přestaneme šlehat...



Stěrkou, jemným pohybem zespod nahoru, obě hmoty smícháme...



Nakonec, stále jemně a stejným pohybem, vmícháme mouku se škrobem, kterou necháme postupně padat z výšky do těsta...



Získáme hladké a nadýchané těsto, plné vzduchu...



Cukrářským sáčkem s nástavcem o průměru 10-12 mm tvoříme dlouhé tyčinky. Mezi jednotlivými kusy necháme centimetrový odstup...



10.

50 g krupicového cukru (cirka)

Píškoty posypeme nejprve jemným krupicovým cukrem...



11.

25 g moučkového cukru (cirka)

poté cukrem moučkovým...



Pečeme ihned ve statické troubě na 200°C po dobu 10-12 minut, dokud savoardi nezískají jemnou nazlátlou barvu (jeden odebereme a podíváme se, zdali je upečený). Po upečení necháme sklouznout papír i s piškoty na stůl a necháme vychladnout.