



PIŠKOTOVÝ KORPUS – základní recept

- 6 vajec, velikost „M“
- 150 g + 30 g cukru krupice
- 200 g hladké mouky
- 50 g rostlinného oleje
- vanilka (extrakt, pasta, mletá)
- citronová kůra
- **ráfek průměr 23-24 cm, výška min. 7-8 cm**

Bílky vyšlehejte se 150 g krupicového cukrem na pevný sníh. Nejprve šlehejte samotné bílky, až jsou částečně vyšlehané, přisypte postupně cukr. Šlehejte pozvolna při střední rychlosti do pevného, ale nepřeshlehaného sněhu.

Žloutky vyšlehejte se zbývajících 30 g cukru krupice, přidejte vanilku a citronovou kůru. Nakonec zašlehejte po částech olej.

Obě hmoty stěrkou lehce spojte a přidejte prosátou mouku ve 2-3 dávkách. Míchejte pouze stěrkou, nikoliv šlehačem. Těsto lehce obračejte, ať ho příliš agresivním mícháním nesrazíte.

Těstem naplňte ráfek o průměru 23-24 cm (výška min. 7-8 cm), který si položte na plech vyložený papírem na pečení. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní a dolní ohřev) asi 35-40 minut. Pomocí špejle si ověřte propečenost. Je naprosto přirozené, že korpus během pečení vyběhne do „kopečku“ a lehce popraská, při chladnutí se to vyrovná.

Ihned po upečení otočte korpus i s ráfkem na horký plech vyložený papírem na pečení a nechte pozvolna chladnout. Teprve po úplném vychladnutí ho opatrně odřízněte od formy. Pokud nebudete hned plnit, zabalte korpus do folie a dejte do chladu.

Různé obměny korpusu

Ve většině případů se jedná o nahrazení části mouky např. ořechy nebo kakaem, ale do korpusu můžete přidat i koření nebo třeba strouhanou čokoládu.

Postup přípravy je u všech alternativ stejný, proto zde máte vypsány jen suroviny, případně doplňující poznámku.

OŘECHOVÝ KORPUS

- 6 vajec, velikost "M"
- 150 g + 30 g cukru krupice
- 120 g hladké mouky
- 80 g mletých ořechů nebo mandlí
- 50 g rostlinného oleje
- vanilka (extrakt, pasta, mletá)
- citronová kůra
- **ráfek průměr 23-24 cm, výška min. 7-8 cm**

Nejllepší jsou ořechy vlašské či lískové, ale můžete použít i mandle či pistácie. **POZOR, ořechy musí být mleté, nikoliv mixované**, jinak budou mastné a může to mít vliv na korpus.

KAKAOVÝ KORPUS

- 6 vajec, velikost "M"
- 150 g + 30 g cukru krupice
- 170 g hladké mouky
- 30 g kaka (přírodní či holandské)
- 30 g rostlinného oleje
- vanilka (extrakt, pasta, mletá)
- **ráfek průměr 23-24 cm, výška min. 7-8 cm**

Kakao prosejte a vmíchejte do těsta společně s moukou. **Pozor, těsto díky kakau rychle řídne**, je potřeba pracovat s citem.

VANILKOVÝ KORPUS S ČOKOLÁDOU

- 6 vajec, velikost "M"
- 150 g + 30 g cukru krupice
- 200 g hladké mouky
- 50 g rostlinného oleje
- vanilka (extrakt, pasta, mletá)
- 30 g hořké čokolády 50-70%, nahrubo nastrouhané
- **ráfek průměr 23-24 cm, výška min. 7-8 cm**

Strouhanou čokoládu vmíchejte do těsta před přidáním mouky.

MAKOVÝ KORPUS

- 6 vajec, velikost "M"
- 150 g + 30 g cukru krupice
- 100 g hladké mouky
- 100 g mletého máku
- 50 g rostlinného oleje
- vanilka (extrakt, pasta, mletá)
- citronová kůra
- **ráfek průměr 23-24 cm, výška min. 7-8 cm**

Mletý mák vmíchejte do těsta před nebo po přidání mouky.