



Piškotové omeletky s ovocem (9-10 ks)

Piškotové těsto

- 2 vejce "M" + 1 žloutek
- 60 g cukru krupice
- 35 g hladké mouky
- 20 g kukuřičného škrobu
- 20 g rostlinného oleje
- vanilková pasta, citronová kůra

Bílky vyšlehejte se třemi čtvrtinami cukru do pevného sněhu, žloutky vyšlehejte se zbývajícím čtvrtinou cukru do pěny. Přidejte citronovou kůru a vanilku. Obě hmoty stěrkou zlehka spojte a vmíchejte prosátou mouku a škrob. Nakonec vmíchejte olej.

Těsto si přendejte do sáčku s hladkou špičkou 8-9 mm a na plech vyložený papírem na pečení nastříkejte omeletky o průměru 12 cm. Pečte v troubě vyhřáté na 220 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 8 minut. Pozor, ať nejsou přepečené.

Okamžitě po upečení stáhněte papír s omeletkami z horkého plechu a překlopte na lehce pomoučený arch pečicího papíru. Zakryjte vlhkou utěrkou a nechte vychladnout. Následně pak papír opatrně sloupněte.

Smetanový krém

- 200 g Crème fraîche 36%
- 200-250 g smetany ke šlehání 33%
- 1-2 lžíce cukru krupice
- ovoce

Všechny suroviny kromě ovoce dejte do misky a společně vyšlehejte. Pomocí sáčku s řezanou špičkou omeletky naplňte, přidejte kousky ovoce a ozdobte. Uchovávejte v lednici, servírovat můžete krátce po přípravě, ale i další den.