Piškot dortový světlý

180 g hladké mouky
150 g škrobové moučky (solamylu)
300 g cukru moučka
6 celých vajec
60 ml vody (minerálky)
1 a půl sáčku prášku do pečiva
špetka soli
(trochu vanilkové nebo citronové esence)

Oddělíme si žloutky a bílky. Z bílků a soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky, vodu a cukr vyšleháme do pěny, postupně vešleháme mouku rozmíchanou s práškem do pečiva a škrobovou moučkou. Nakonec odlehčíme opatrně sněhem z bílků.

Pokud připravujeme tiramisu, směs rozdělíme na 2 části a rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté horkovzdušné troubě asi 13 minut na 180 °C.

Těsto lze upéct i dortové formě jako korpus na dort, potom teplota a doba pečení závisí na velikosti a materiálu formy.