

Původní piškoty měly podlouhlý tvar a pekly se v podlouhlých formách. Na ... v 60. letech minulého století zaměstnanec závodu v Lomnici nad Popelkou, který navrhl sázet malé hromádky těsta přímo na pás, na kterém byly i upečeny.

H	K	P	T	S	O	V	O	S	A	Č	U	R	B	O	A
A	R	U	T	K	N	U	J	K	Š	I	M	P	A	N	Z
N	A	T	C	O	T	R	M	A	Č	U	Y	U	R	Á	Ó
L	D	S	D	E	N	E	O	L	I	T	V	A	C	H	Ž
I	A	O	K	O	Z	R	N	P	L	T	O	O	E	A	U
Y	N	P	Í	O	P	E	O	I	O	O	D	L	T	A	L
A	T	O	N	P	R	V	E	N	S	T	V	Í	Ý	K	G
N	T	R	M	V	A	O	U	Ě	T	U	A	N	L	Č	O
I	E	A	O	R	N	R	P	M	Š	P	T	Ě	V	E	D
Č	F	A	R	A	O	O	K	K	R	Ě	R	M	P	T	K
O	O	Ř	K	U	S	M	A	A	A	L	E	J	E	S	R
V	Y	K	U	K	T	R	T	E	M	O	E	R	A	Á	Y
I	E	I	O	A	L	A	I	F	Š	S	I	C	E	Č	T
D	R	K	S	L	T	A	M	F	E	T	A	M	I	N	Ý

PODTRH, ENEOLIT, KANOE, ALEJE, OCTAN, ČMUCHAL, NĚMKA, SOUKROMNÍK, ČASOVOST, POVAR, TENIS, PARKA, AORTY, AMFETAMIN, GLUKÓZA, OBRUČ, MORMONI, RADAN, POSKOK, FOYER, BARCHET, DIVOČINA, JMĚNÍ, ČÁSTEČKA, TOPOR, UMRLEC, ČILOST, AREOMETR, SKALP, POSTUP, DÍLEK, FIALA, ŠIMPANZ, ROVER, DEVĚT, VDOVY, MATURA, SONAR, JUNKTURA, OTUPĚLOST, ZÁCHOD, ŽELVUŠKA, ČERNOZEM, TIRET, ODKRYTÝ, VYKUK, FARAO, TATAR

## NEPEČENÁ BÁBOVKA S RYBÍZEM, ANGREŠTEM A VIŠNĚMI

### Ingredience:

cukrářské piškoty

### Ovocná hmota:

400 g směsi černého a červeného rybízu, angreštu a vypeckovaných višní

200 ml vody

15 dkg cukru

1 vanilkový pudink

### Tvarohová hmota:

500 g měkkého tvarohu

1 ušlehaná šlehačka

1 vanilkový cukr

10 dkg cukru

želatina

### Postup:

Ovoce rozvaříme ve vodě s cukrem a zahustíme vanilkovým pudinkem. Můžeme přidat 2 plátky želatiny, nebo část želatiny z tvarohové hmoty, aby byla hmota soudržnější. Suroviny na tvarohovou hmotu sešleháme dohromady a přidáme 1 sáček v troše mléka rozpuštěné sypké želatiny (20 g). Bábovkovou formu vyložíme potravinářskou folií, nalijeme zchladlou ovocnou hmotu, na ni položíme cukrářské piškoty, polovinu tvarohové hmoty, opět piškoty a navrch zbylou tvarohovou hmotu. Důkladně vychladíme.

## BÍLÁ PANÍ

### Ingredience:

tmavé a světlé piškoty

2 tvarohy

2 zakysané smetany

1 šlehačka

1 ztužovač

1 vanilkový cukr

moučkový cukr dle chuti

jahody, borůvky nebo jiné ovoce

želatina

### Postup:

Smícháme tvarohy, smetanu, šlehačku ušlehanou se ztužovačem, vanilkový a moučkový cukr. Přidáme želatinu připravenou dle návodu.

Piškoty naskládáme střídavě do hlubší misky. Dáme na ně trochu krému, přidáme ovoce a opět poklademe piškoty. Vrstvy opakujeme, dokud nespotebujeme všechen krém. Nakonec vršek poklademe piškoty a dáme vychladit do lednice. Ozdobíme podle fantazie.