

Gdy ciasto pęka



# Opis wskazówki

Gdy ciasto pękło a Ty chcesz je scalić użyj do tego białko jaja kurzego.

Jeżeli ciasto jest bardzo kruche i popękło pod wpływem temperatury możesz posmarować obie popękane części ciasta białkiem i mocno je do siebie docisnąć. W ten sposób skleisz biszkopty, strucle, kruche pierożki oraz ciasto półfrancuskie. Ciasto kruche nie popęka, jeśli po upieczeniu schłodzisz je przez 10 minut i dopiero wówczas wyjmiesz z formy.