

Italská pěna s oříšky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 5min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 8

2059 kalorií , **4 g** cukrů , **83 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/italska-pena-s-orisky>

Příprava

Ořechy nasekáme, dáme na pánev a na mírném plameni opražíme do světle hněda. Ve vodní lázni roztopíme cukr a vodu. Zahříváme tak dlouho, dokud se cukr zcela nerozpustí. Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně přidáme cukrový sirup. Nakonec přidáme nasekané a upražené ořechy. Vlijeme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem a pečeme 2 hodiny v předehřáté troubě na 100 °C. Při pečení, necháme mírně otevřená dvířka od trouby, aby se pěna důkladně vysušila.



Ingredience

- 4 vaječné bílky
- 280 g cukru moučky
- 100 g vlašských ořechů
- 4 lžíce vody

Kategorie

Česká, Pomocné recepty