

Meringue s letním ovocem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

2083 kalorií , **340 g** cukrů , **32 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/meringue-s-letnim-ovocem>

Příprava

Troubu předehřejte na 150°C - horkovzduch. Vyšlehejte pomalu a trpělivě hustý sníh z bílků a špetky soli. Když je pevný, pomalu po lžičkách přidávejte cukr. Můžete koupit klasický třtinový krystal a mixérem rozmixovat na moučku. Dál šlehejte, dokud nevznikne krásná, hutná, krémová hmota, drží tvar a tvoří takzvané špičky. Lehce vmíchejte kakao, aby vzniklo mramorování. Připravte dva plechy, na které si předmalujte na pečící papír vždy dva kruhy o průměru 15-20 cm. Na ty pak kladte velké sněhové pusinky. Plechy vložte do trouby, snižte teplotu na 110°C a pečte 90 minut. Klidně můžete začít na 120°C a jakmile pusinky nabydou, snižte na 90-100°C. Čím pomaleji a pozvolněji budete péct - sušit, tím bělejší pusinky zůstanou. Troubu během pečení neotvírejte. Po dopečení naopak dvířka otevřete a nechte vychladnout a dosušit. Jakmile jsou pusinky pokojové teploty, vyšlehejte šlehačku a začněte vrstvit šlehačku, ovoce, hobliny čokolády a mátu. Necháte-li meringue cca 6 hodiny vychladit, krásně zvláční a propojí se a budete ho moci krájet jako dort. Pokud však nevydržíte, lžičku do ruky a hurá na něj. Je to nebe v puse a dokonale lehoučký letní dezert.

Ingredience

- 6 ks bílků
- 1 špetka soli
- 300 g moučkového třtinového cukru
- 2 lžičky kakaa
- 50 g hořké čokolády (70%)
- 1 l smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 kg malin, borůvek a dalšího ovoce dle chuti
- 1 hrst máty peprné

Kategorie

Francouzská, Léto, Dezert

▫ **Tip k receptu**

Neuspěchejte šlehání sněhu, je to základ úspěchu.

