

Sněhová hmota z bílků



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 10

1331 kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/snehova-hmota-z-bilku>

Příprava

Co nejpečlivěji oddělíme bílky od žloutků. Budeme potřebovat pouze bílky. Připravíme si čistou mísu a dáme do ní bílky a špetku kypřicího prášku do pečiva. Ručním elektrickým mixérem šleháme až se bude tvořit sníh. Zmírníme šlehání a postupně přidáváme 100 g moučkového cukru. Zvýšíme stupeň šlehání na maximum a šleháme, až je sníh úplně tuhý, tak jako by se mohl i krájet. Na sněhovou hmotu prosejeme zbylý cukr se škrobem a vařečkou lehce vmícháme. Připravíme si cukrářský sáček a naplníme ho ušlehaným sněhem. Plech vyložíme pečícím papírem a stříkáme na něho tvary podle potřeby. Vložíme do trouby předehřáté na 100°C. Hmotu sušíme v troubě cca 1 - 5 hodin, podle potřeby a velikosti tvarů. Hotové dortíčky pak můžeme ozdobit čokoládovou polevou, šlehačkou nebo z nich udělat malé pusinky a použít jako ozdobu k dortům apod.

Ingredience

- 4 vejce
- špetka kypřicího prášku do pečiva
- 250 g cukru moučka
- 15 g kukuřičného škrobu

Kategorie

Česká, Pomocné recepty

Tip k receptu

Dáváme si pozor, aby všechny pomůcky k přípravě byly důkladně odmaštěny, jinak by se bílky nemusely dobře ušlehat. K bílkům můžeme pro obměnu chuti přidat i strouhanou čokoládu, kokos, instantní kávu atd. Tuhé bílky už nešleháme příliš dlouho, protože by mohly zase rychle spadnout. Při sušení můžeme do dvířek trouby vložit vařečku a nechat tak troubu trošku

potevřenou.