

Výborné kremrole



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: **10**

784 kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: rencha.s

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborne-kremrole>

Příprava

Rozválené těsto si nakrájíme rádýlkem na proužky cca 3 cm široké a 25 cm dlouhé a namotáváme na kovové trubičky potřené rozpuštěným máslem. Klademe na vymazaný plech, kde je ještě potřeme rozpuštěným máslem a pečeme dozlatova. V horké vodní lázni si vyšleháme bílky s moučkovým cukrem a ke konci došleháme v lázni studené. Upečené, vychladlé trubičky plníme vzniklým sněhem z bílků, pomocí cukrářského pytlíku. Hotové kremrole nevrch pocukrujeme moučkovým cukrem.



Ingredience

- 6 bílků
- 20 dkg cukru moučka
- 1 listové těsto
- 1/4 kostky másla

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník