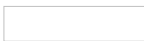


Princesky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1408 kalorií , **1 g** cukrů , **21 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/princesky>

Příprava

Z bílků ušleháme sníh, přidáme práškový cukr a vyšleháme. Přidáme mouku a mleté oříšky. Plech vymažeme a vysypeme moukou, ze čtvrtky vystříhneme elipsu a obkreslíme ji špejlí na plech, elipsy vymažeme těstem. Pečeme v předehřáté troubě na 200°C 30 minut. Smetanu s čokoládou necháme přejít varem a dáme ji do druhého dne do lednice. Druhý den z ní vyšleháme krém. Ten pak dáváme mezi dvě elipsy.

Ingredience

- 5 bílků
- 100 g cukru moučka
- 100 g strouhaných ořechů
- 50 g hladké mouky
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 200 g mléčné čokolády

Kategorie

Vánoce, Obyčejný den, Česká, Zima, Cukroví