



Ostali Vám bielka z vajčiek? Neviete čo s nimi?

//

Suroviny: 6 bielkov z vajec, 160 g práškového cukru, trocha postrúhanej kôry z citróna, štipka mletej škorice, 60 g posekanej čokolády, 50 g posekaného kandizovaného ovocia, 50 g posekaných orechov, 90 g hrubej múky, 60g roztopeného masla, tak isto aj hrozienka.

Poleva: 260 g práškového cukru, 1 lyžica citrónovej šťavy, 2 lyžice vriacej vody, 1 lyžička oleja, ozdobná farebná zmes na posypanie

Príprava: Z bielkov vyšľaháme sneh, do ktorého zľahka vmiešame práškový cukor a šľaháme nad parou do zhustnutia. Nádobu odstavíme a za stáleho šľahania necháme vychladnúť. Primiešame citrónovú kôru, škoricu, kandizované ovocie, čokoládu, orechy a hrubú múku /pomarančovú kôru, hrozienka, alebo iné/. Nakoniec po kvapkách vmiešame roztopené maslo, vychladnuté. Cesto rozotrieme do vymastenej a hrubou múkou vysypanej formy. Môže to byť forma na biskupský chlebík, alebo na srnčí chrbát. Dáme piecť do mierne vyhriatej rúry. Upečený chlebík polejeme polevou a necháme na chladnom mieste zatuhnúť. Poleva nie je nutná stačí len pocukrovať.

.

//

.