

Salzburské noky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Brusinky 300 g
- Rum 50 ml
- Hladká mouka 4 lžíce
- Bílky 6 ks
- Cukr 100 g
- Vanilkový cukr 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Citronová šťáva a najemno nasekaná kůra z čerstvého citronu 0.5 ks
- Cukr moučka 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Rakousko

Postup:

Smícháme rum a brusinky a dáme rovnoměrně na dno do zapékacích mističek.

Mouku prosijeme jemným sítem. Bílky vyšleháme společně s obyčejným i vanilkovým cukrem do tuhého sněhu. Opatrně vmícháme žloutky, citronovou kůru, šťávu a nakonec prosetou mouku.

Hmotu naklademe na brusinky a pečeme cca 10-15 minut v troubě předehřáté na 180°C. Po vyndání z trouby posypeme moučkovým cukrem a ihned servírujeme.