

Sněhový tunýlek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 220 g
- máslo 150 g
- žloutek 2 ks
- citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- strouhaná kůra z 1/2 citronu 1 ks
- **bílková hmota**
- bílek 3 ks
- krupicový cukr 90 g
- citronová kůra 1 lžička
- polohrubá mouka 50 g
- solamyl 20 g
- oSTRUŽINY 150 g
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

MOuku zpracujeme se změkklým máslem, žloutky, citronovou kůrou a šťávou. Těsto dáme do chladu na hodinu odežet. Pak rozválíme na plát asi 4mm silný a dáme na pečící papír.

Bílky vyšleháme s cukrem a citronovou kůrou na pevný sníh. lehce vmícháme mouku se solamylem, nakonec oSTRUŽINY. Náplň nanese na okraj těsta a svineme do rolády.

Roládu na pečícím papíře přesuneme do formy na srnčí hřbet. Pečeme asi 50 na 160. Necháme vychladnout a vyklopíme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.