

Jahody pod peřinou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- cukr moučka 50 g
- polohrubá mouka 40 g
- kypřicí prášek 1 balení
- vanilkový cukr 1 balíček
- jahody 500 g
- cukr krupice 2 lžíce
- strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky se špetkou soli vyšleháme. Po troškách přidáme moučkový cukr, zlehka vmícháváme žloutky a nakonec mouku s práškem do pečiva a vanilkový cukr. Omyté jahody rozložíme a zasypeme krystalovým cukrem, strouhankou a lehce promícháme. Lžící klademe na jahody sněhovou hmotu, tak aby byly všechny přikryté. Zapékací mísu dáme do vyhřáté trouby a pečeme asi 30 minut do mírného zhnědnutí.

Nakonec pocukrujeme a ozdobíme šlehačkou a jahodou.