

Bílkový sníh

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Opatrně oddělíme bílky od žloutků, v žádném případě se do bílků nesmí dostat část žloutku
2. Sníh z bílků bude pěkně tuhý, pokud bílky předem hodně vychladíme, ovšem některé zdroje uvádějí, že ideální teplota na šlehání je 20 °C, radím nejlépe vyzkoušet
3. Tempo šlehání je rozhodující – začínáme zvolna a poté neustále zrychlujeme, až nám bílek pěkně ztuhne, ovšem ruka v tu dobu bude už dost bolet.

Poznámka:

Sníh z bílků snadno ušleháme, přidáme-li do něho trochu citrónové šťávy. Dvojnásobné množství sněhu lze ušlehat, když na každý bílek přidáme jednu lžici studené vody. Normálně šleháme a získáme tím dvakrát tolik sněhu, pěkně tuhého, jako ze samých bílků. Samozřejmě můžeme použít

ruční mixér nebo kuchyňského robota.