

Kremlole

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- hladká mouka 250 g
- máslo 125 g
- smetana 1 dl

- **Náplň**

- bílek 1 ks
- moučkový cukr 80 g
- ocet 1.4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Všechny suroviny dobře zpracujeme a dáme na 3 hodinky odpočinout do lednice.

Těsto vyválíme silné asi 2 - 3 mm, nařežeme pruhy, které namotáme na tukem potřené trubičky.

Pečeme v předehřáté troubě na 200 st. asi

V misce a nad párou, začneme šlehat bílek s octem a jakmile bude bílek trochu našlehaný, začneme přišlehávat cukr a šleháme a šleháme. Sníh musí být opravdu tuhý.

Kremrole naplníme sněhem a nemusíme je uchovávat v lednici, ale jenom někde v chladnu.

Můžeme je hotové, tedy i naplněné zamrazit.