

Trubičky rychle a levně

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cukr krupice 150 g
- listové těsto 1 balení
- vaječný bílek 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Listové těsto uválíme na 0,5 cm těsté plátky. Ty nařezeme na asi 3 cm dlouhé kousky. Ty namotáme na trubičkové kovové tyčinky (k dostání v kuchyňských potřebách, jedna stojí kolem 6 Kč). Před namotáním těsta tyčinky potřeme tukem. Pečeme 10 minut na 180 °C. Z bílků ušleháme tuhý sníh, jakmile začne houstnout, vešleháme cukr. Poté přidáme ztužovač smetany. Trubičky naplníme krémem za pomoci látkového sáčku (popřípadě běžného igelitového, tím to jde ale hůř).