

Sněhový stromeček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- pískový cukr 500 g
- bílků 8 ks
- **Kokosový krém**
- pískový cukr 100 g
- mletá želatina 20 g
- mléko 250 ml
- smetana ke šlehání 250 ml
- vlažná voda 50 ml
- žloutek 4 ks
- bílek 2 ks
- strouhaný kokos 1 balení

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Na spodní stranu pečícího papíru nakreslíme 3 kruhy o průměru 20, 16 a 12 cm
2. Bílky rozšleháme a když zbělí, postupně přidáváme cukr a ušleháme je na tuhý sníh
3. Naplníme jej do sáčku s hladkou koncovkou
4. Na kruhy papíru, kterým vyložíme plechy, nastříkáme vedle sebe oválky
5. Plechy vložíme do vyhřáté trouby (110 °C) a cukroví sušíme tak dlouho, až je můžeme sejmut z papíru

Mezitím si připravíme krém:

6. Želatinu namočíme do vody, po 15 minutách nádobu vložíme do horké vodní lázně a mícháme, až se želatina rozpustí
7. Nádobu z vodní lázně vyjmeme a želatinu necháme zchladnout
8. Část mléka ohřejeme a do vroucího nasypeme kokos, odstavíme a přikryjeme
9. Ve zbylém mléce rozšleháme žoutky s polovinou cukru, nádobu vložíme do horké vodní lázně, zahříváme a stále šleháme, dokud žloutková pěna nezačne houstnout
10. Nádobu vyjmeme, pěnu promícháme s kokosovým mlékem a po krátkém zchladnutí vmícháme tuhnoucí želatinu
11. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme zbylý cukr
12. Do chladného krému lehce vmícháme bílkový sníh a ušlehanou smetanu
13. Část tuhnoucího krému rozetřeme na největší bílkový korpus, přikryjeme středně velkým, ten potřeme zbylým krémem a přikryjeme nejmenším korpusem
14. Sněhový stromeček necháme v chladu uležet.