

Borůvková pěna

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílek 5 ks
- moučkový cukr 100 g
- meduňkové lístky 1 hrst
- cukr krupice 100 g
- čerstvé borůvky 250 g
- voda 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Borůvky dáme na sítko, propláchneme studenou vodou, rozložíme na ubrousek a necháme oschnout. Krupicový cukr rozvaříme s vodou. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého tenkým pramínkem přiléváme a zašleháváme horký cukerný rozvar. Dále po troškách vešleháme moučkový cukr. Část sněhu (zhruba čtvrtinu) dáme stranou na zdobení. Vybereme několik velkých borůvek na ozdobu (na každý pohár asi 7 ks) a zbytek rozdělíme na poloviny. Jednu polovinu rozdělíme do pohárů a prosypeme lžičkou vanilkového cukru, druhou polovinu rozmačkáme a vmícháme do větší části sněhu. Borůvkovou pěnou naplníme poháry, cukrářským sáčkem s ozdobnou špičkou nastříkáme na střed každého poháru sníh a zdobení dokončíme kuličkami borůvek a meduňkou.