

Bleskové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 ks
- bílky 3 ks
- sůl 1 špetka
- voda 3 lžíce
- cukr moučkový 4 lžíce
- čokoláda strouhaná 1 lžíce
- ořechy vlašské strouhané 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Na vále rozválíme listové těsto na plát vysoký 4 mm. Z bílků, soli a vody ušleháme hustý sníh, do něhož vmícháme cukr, ořechy a čokoládu.

Bílkovou směsí potřeme těsto, zavineme do rolády a tu nakrájíme na asi 1,5 cm široké plátky, které pokládáme řeznou plochou na plech vyložený pečicím papírem.

Pokud sníh vytéká kolem těsta, nanese jej lžičkou na vršek koláčku. Pečeme v dobře vyhřáté troubě při 170 °C zhruba 30 minut.