

Košíčky s bílkovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- bílky 2 ks
- cukr krupice 250 g
- marmeláda 70 g
- voda 70 ml
- dle potřeby piškoty 1 ks
- troška granko 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Našleháme bílky a postupně přidáme třetinu cukru a po částech marmeládu. Zbytek cukru svaříme s vodou, spojíme se sněhem a došleháním zpevníme.

Takto připravenou hmotu dáme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a stříkáme ji na piškoty, kterými jsme vyložili papírové košíčky, do požadovaného tvaru. Sladká sněhová cukrátko dozdobíme grankem.