

Jahodové mámení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- jahody 1 ks
- máslo 100 g
- mouka hrubá 150 g
- cukr moučkový 270 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky utřeme s 1/2 cukru do pěny. Postupně přidáváme zbylý cukr, prosetou mouku a vlahé rozehráté máslo. Vše promícháme a nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Takto připravené těsto rozetřeme na vymazaný plech s vyvýšenými okraji, poklademe na plátky nakrájenými jahodami a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Po upečení nakrájíme řezy, které lehce pocukrujeme.