

Kremrole II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 350 g
- Máslo 250 g
- Žloutek 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 100 ml
- **NÁPLŇ**
- Bílky 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Krupicový cukr 320 g
- Máslo 250 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Do velké mísy proseju mouku a promnu ji s máslem nakrájeným na kousky, pak přidám žloutek, ocet a smetanu na šlehání. Vypracuju vláčné těsto a nechám ho hodinu nebo klidně přes noc odpočinout v chladu. Troubu předehřeju na 180 °C. Pracovní plochu si posypu mouku, rozválím těsto a nakrájím ho na asi dvoucentimetrové proužky dlouhé asi 15 centimetrů. Natočím je na kovové trubičky, které jsem si předtím potřela rozpuštěným máslem. Natočené proužky potru rozšlehaným vajíčkem, rozložím je na plech vyložený pečicím papírem a peču dozlatova. Trvá to asi čtvrt hodiny. Když kremrole vychladnou, opatrně z nich vyndám trubičky. Mezitím si připravím krém. V míse šlehám bílky se špetkou soli a postupně přidávám krupicový cukr. Když jsou bílky skoro ušlehané, přendám mísu se sněhem nad vodní lázeň. Pokračuju ve šlehání, až je sníh krásně lesklý a tuhý. Když vychladne, přendám krém do cukrářského sáčku a kremrole z obou stran naplním. Nakonec je posypu moučkovým cukrem.