

Jahody pod peřinou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- smetana 1 ks
- sůl 1 špetka
- cukr moučkový 50 g
- prášek do pečiva 0.5 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- jahody 500 g
- cukr krupice 2 lžíce
- strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky a špetku soli vyšleháme. Po částech přidáme moučkový cukr. Zlehka vmícháme žloutky a nakonec mouku s práškem do pečiva a vanilkový cukr.

Jahody rozložíme, zasypeme krystalem, strouhankou a lehce promícháme. Lžící klademe na jahody sněhovou hmotu tak, aby byly všechny přikryté. Zapékací mísu dáme do vyhřáté trouby a pečeme asi 30 minut do mírného zhnědnutí. Pocukrujeme a přidáme šlehačku.