

Limetkovo-zázvorová pěna s ořechy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Směs ořechů (lískové a vlašské) 210 g
- Cukrářské piškoty 8 ks
- Smetana ke šlehání 300 ml
- Krupicový cukr 50 g
- Strouhaný zázvor 0.25 lžička
- Citron 1 ks
- Citronová kůra 1 lžička
- Limetková kůra 1 lžička
- Limetka 1 ks
- Bílky 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Ořechy dejte na plech a asi deset minut je nasucho opečte, aby jen lehce zežloutly. Nechte zchladnout. Piškoty rozdrobte prsty do mísy, z ořechů odeberte asi 175 g a rovněž je najemno rozdrťte (válečkem v plastickém sáčku nebo v robotu) a rozdrobené je smíchejte s piškoty. Vzniklou směs rozdělte na dno servírovacích skleniček nebo mističek. Mezitím našlehejte smetanu, cukr, zázvor a citrusové kůry douha - směs by měla mít stejnou konzistenci jako lehce

našlehaná šlehačka. Ručním elektrickým šlehačem ušlehejte bílky dotuha a pak je opatrně vmíchejte k smetanovému základu. Vzniklou směs rozdělte na ořechový základ a dejte na 3–4 hodiny do lednice. Podávejte posypané zbytkem ořechů a limetkovou kůrou.