

„Hříbeček“

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- cukr krupice 200 g
- mouka polohrubá 200 g
- cukr vanilkový 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- dle chuti krém na dort 1 ks
- dle potřeby poleva čokoládová tmavá 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Žloutky a zbylé suroviny nasypeme do mísy, dobře promícháme a potom postupně přidáváme sníh.

Těsto nalijeme do vysypané formy. Pečeme 25 minut při 180 °C. Vychladlý dort vykrojíme do tvaru houby, naplníme krémem a polijeme čokoládovou polevou.