

Kornoutky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Listové těsto 500 g
- Hladká mouka na podsyp 1 ks
- Vejce na potřetí 1 ks
- Na bílkový krém: 1 ks
- Bílky 100 g
- Krupicový cukr 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1. Těsto rozválejte na plát asi 60 x 30 cm. Rozkrájejte ho na 20 proužků širokých 3 cm. Proužky natočte na kónické trubičky a potřete vejcem.
2. Kornoutky pečte při 200 °C asi 20 minut. Po upečení je nechte mírně zchladnout, poté je sejměte z trubiček.
3. Bílky šlehejte na vodní lázni s polovinou cukru do hustého krému. Potom nádobu sundejte z vodní lázně, do bílkové pěny přidejte zbylý cukr a vše vyšlehejte na pevný krém. Tím naplňte s pomocí cukrářského sáčku kornoutky a nakonec je pocukrujte.

Poznámka:

Na 20 kusů