

Rakvičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- žloutek 5 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- cukr moučka 2.5 hrnek
- amonium 1 lžička
- **na ozdobu**
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Večer si ve šlehači vyšleháme 5 žloutků s 1 a1/4 hrnku moučkového cukru a amoniem (cukrářské kvasnice). Dáme do chladna do druhého dne odležet.

Další den přidáme zbytek cukru, 3 vrchovaté polévkové lžíce hladké mouky a rukama vymícháme těsto, které pak vyválíme asi na 0,5 cm tlustou placku. Vykrajovátka vykrajujeme různé tvary, které skládáme vedle sebe na plech vyložený pečícím papírem.

Rakvičky pečeme v mírně vyhřáté troubě do mírně zlatavé barvy. Pozor, troubu neotvírat prvních 5 minut, jinak těsto spadne. Při pečení se amonium uvolňuje, takže bude cítit trochu jako čpavek, ale po vychladnutí jsou výborné.

Před podáváním postříkáme rakvičky šlehačkou.