

Bílkový suchar s oříšky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- máslo 1 ks
- **těsto**
- cukr moučka 210 g
- lískové ořechy 2 balíček
- vejce 6 ks
- hladká mouka 210 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dvě formy srnčího hřbetu vymažeme tukem a posypeme moukou. Bílky oddělíme od žloutků.

Bílky vyšleháme do tuhého sněhu, přidáme cukr, hladkou mouku i ořechy. Promícháme a hmotu rozdělíme na dva díly, které vylijeme do připravených forem. Dáme péct do rozehřáté trouby. Během pečení kontrolujeme barvu bílkového sucharu, když se těsto odděluje od boků formy, máme hotovo.

Ještě horký dezert zabalíme i s formou do alobalu. Necháme takto odležet do druhého dne.

Na druhý den těsto vyklopíme, nakrájíme na tenké plátky, které rozložíme na suchý plech a při

teplotě 50°C ještě plátky sucharu sušíme, dokud nechytnou zlatavou barvu. Pozor, nesmíme připálit.

Křupavé suchary podáváme samotné, lískové oříšky můžeme nahradit i vlašskými.