

Inteligentní moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 8 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 4 balíček
- Hera změkklá 150 g
- Polohrubá mouka 9 lžíce
- Mléko 1 l

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků ušleháme sníh. Žloutky s cukrem ušleháme do husté, světlé pěny. Postupně přišleháme heru, mouku a celé mléko. Dobře vyšleháme do hladka. Vznikne nám řídká hmota, do které vmícháme bílý sníh. Je potřeba s tím trochu víc promícháme, jde to ztuha, sníh má tendenci být na povrchu.

Velmi řídké těsto nalijeme do hlubokého plechu. Formu vložíme do studené trouby a poté troubu zapneme na 170 stupňů. Hlídáme a od chvíle kdy vypne kontrolka pečeme 15 minut. Potom ztlumíme na 100 stupňů a pečeme dalších 75 minut.

Po upečení necháme vychladnout a uložíme na noc do lednice.