

Sněhulky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Borůvky 150 g
- Krupicový cukr 100 g
- Bílky 2 ks
- Smetana ke šlehání 1.5 dl
- Sekané mandle 3 lžíce
- Moučkový cukr podle potřeby 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z bílků a špetky soli ušleháme sníh. Postupně do něj vešleháme krupicový cukr a na závěr zlehka vmícháme mandle. Na plech vyložený papírem na pečení tvoříme lžící ze sněhové hmoty placičky, poprášíme je moučkovým cukrem a sušíme asi 50 minut v troubě vyhřáté na 100°C. Smetanu ušleháme, podle chuti ji přisladíme moučkovým cukrem a zamícháme do ní borůvky. Šlehačkou spojíme vždy 3 usušené sněhové placičky. Pokud podáváme sněhulky ihned, jsou křehké, po chvíli však zvláční.