Vdolky pod lavinou

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Malinový topping 1.2 dl
- Hladká mouka 90 g
- Máslo 70 g
- Moučkový cukr 60 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Mleté ořechy 30 g
- Kypřící prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formiček 1 ks
- **Sníh**
- Bílek 1 ks
- Krupicový cukr 20 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem a špetkou soli a zašleháme vejce a žloutek. Vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva a ořechy, těsto rozdělíme do vymazaných a vysypaných formiček a pečeme asi 20 minut při 190°C. Upečené vdolky necháme 5 minut stát a pak je opatrně vyklepneme z formiček. Rozložíme je na plech s pečícím papírem, potřeme je na vrchu topinggem, rozdělíme na

ně tuhý sníh ušlehaný s bílků a cukru a krátce je zapečeme při 200°C, dokud sníh nezezlátne. Podáváme je horké, přelité zbylým toppingem.