

Bílková kamarelová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Bílek 2 ks
- Cukr moučka 300 g
- Horká voda 50 ml
- Cukr krupice 50 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky utřeme s cukrem a citronovou šťávou.

Cukr krupici svaříme na karamel, přilijeme vodu a rozvaříme, aby nebyly hrudky.

Po vychladnutí obě polevy smícháme.

Bílkovou karamelovou polevu můžeme použít k dozdobení moučníků, dezertů i cukroví.