

Borůvkový sníh



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

918 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovy-snih>

Příprava

Bílky vyšleháme na vodní lázni nejdříve do pěny, pak postupně přidáváme krupicový cukr a šleháme dále dalších 10 minut. Vyjmeme z lázně a šleháme dále, až krém zhoustne a vychladne. Nakonec zlehka vmícháme moučkový cukr a džem. Ozdobně stříkáme cukrářským sáčkem.

Tip k receptu

Výborné spojení do ovocných pohárů, náplň kremrolí, listového těsta, a lívanečků, sladkých Langošů.



Ingredience

- 8 bílků
- 400 g cukru krupice
- 200 g cukru moučka
- 4 lžíce borůvkového džemu

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Rodina, Pomocné recepty