

Laskonky



Obtížnost:

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 8

2558 kalorií , **1 g** cukrů , **174 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/laskonky>

Příprava

Těsto: 3 bílky, 12 dkg mletého cukru, 1 vanilkový cukr, 6 dkg mletých opražených ořechů
Postup: z bílků ušleháme tuhý sníh, přimícháme moučkový a vanilkový cukr a nad párou ušleháme do zhoustnutí. Nakonec do sněhu zamícháme ořechy. Na vymazaný plech děláme malé kopečky, které lžičkou namočenou ve vodě roztíráme na oválné placičky a v mírně teplé troubě sušíme. Po vychladnutí plníme nádivkou. Nádivka: 10 dkg másla, 8 dkg mletého cukru, 1 žloutek, 4 dkg mletých opražených ořechových jader, 2 bílky, 1 vanilkový cukr
Postup: Máslo, 4 dkg cukru a žloutek mícháme do pěny. Přidáme vychladlé pražené ořechy a ještě zamícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme zbytek cukru a vanilkový cukr. Nad párou ušleháme. Vychladlý sníh smícháme s umíchaným máslem.

Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 20 dkg mletého cukru
- ✓ 2 vanilkové cukry
- ✓ 10 dkg mletých opražených ořechových jader
- ✓ 10 dkg másla

Kategorie

Svátek matek, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Cukroví

