

# Malinové kornoutky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 18

**1014** kalorií , **2 g** cukrů , **31 g** tuků , **14 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/malinove-kornoutky>

## Příprava

Bílky vyšlehejte s cukrem v bílou pěnu, přidejte ořechy a mouku. Z těsta tvořte lžící na plechu s pečícím papírem tenké oválky, které pečte při 200°C 5 minut, dokud nejsou okraje jemně zlaté (na plech se vám vejde asi 9 oválků). Ihned po upečení je třeba oválky rychle stočit do kornoutků, záhyby k sobě přitlačte ukazováčkem a palcem. Když vychladnou, namočte jejich lemy do rozpuštěné čokolády. A teď už jen náplň! Pudink uvařte z uvedeného množství mléka a zchladlý ho přimíchejte do smetany vyšlehané se ztužovačem. Krém stříkejte do kornoutků, nechte v lednici přes noc uležet, a můžete mlsat!



## Ingredience

- 3 bílky
- 100 g cukru moučka
- 50 g strouhaných vlašských ořechů
- 50 g hladké mouky
- 200 ml smetany ke šlehání
- 350 ml mléka
- 1 malinový pudinkový prášek
- 1 ztužovač do smetany
- 100 g čokolády na vaření

## Kategorie

Výjimečný den, Narozneniny, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Rodina, Párty občerstvení, Svačinka