

Pasiáns



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

2039 kalorií , **6 g** cukrů , **6 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Z bílku si vyšleháme tuhý sníh. Cukr zalijeme kávou a necháme přejít varem. Poté cukr s kávou přišleháme do sněhu z bílků a vyšleháme. Poté přišleháme mouku a necháme vychladnout. Těsto si dáme do zdobícího sáčku a na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech tvarujeme různé tvary, které poté následně upečeme. Pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut.

Ingredience

- ✓ 250 g moučkového cukru
- ✓ 125 ml černé kávy
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 5 ks bílků

Kategorie

Vánoce, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví