

Rakvičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

2993 kalorií , **2 g** cukrů , **92 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Ušleháme do pěny ve šlehači žloutky, polovinu cukru, vanilkový cukr a necháme přes noc uležet v chladnu. Druhý den přidáme zbylý cukr, mouku a smícháme v těsto. Z něho vyválíme plát o tloušťce asi 3 mm. Těsto dáme do vymazaných formiček na rakvičky. Zprvu pečeme zprudka v troubě předehřáté asi kolem 200°C. Jakmile začnou nabývat, zlumíme teplotu podle potřeby, kolem 130-150°C, dokud se nedopečou. Každá trouba je jiná, je dobré to hlídat. Před podáváním nazdobíme šlehačkou.

Tip k receptu

Já přidávám necelou lžičku amonia - cukrářského droždí, ale s ním opatrně, kuchyní se line čpavkový odér. Ale zase lépe naskočí.



Ingredience

- 2 hrnečky cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 lžíce hladké mouky
- 5 vajec - jen žloutky!
- 1 balení šlehačky 250 ml

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Klasika, Návštěva, Moučník