

Sníh s rumem a džemem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

533 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/snih-s-rumem-a-dzemem>

Příprava

Rum a džem důkladně promícháme do hladké kaše. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého pomalu po lžičkách zašleháváme cukr. Nakonec vzniklou směs opatrně promícháme s marmeládovo-rumovou směsí. Takto vylepšený sníh používáme třeba na ovocné nebo zmrzlinové poháry či na ihned konzumované zákusky. Můžeme ho ale klidně jíst i jen tak.

▣ Tip k receptu

Část moučkového cukru můžeme pro lepší aroma nahradit cukrem vanilkovým, který ale musíme předtím rozemlít v moučku. Sníh s rumem a džemem konzumujeme ihned, protože dlouho nevydrží. Nedoporučuji ani jeho uchovávání v lednici.

Ingredience

- 2 bílky
- 12 dkg cukru moučka
- 1 lžíce džemu
- 1 lžíce rumu

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná,
Rychlovka, Chudý student, Dezert