

# Výborné kremrole



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 10

784 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: rencha.s

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborne-kremrole>

## Příprava

Rozválené těsto si nakrájíme rádýlkem na proužky cca 3 cm široké a 25 cm dlouhé a namotáváme na kovové trubičky potřené rozpuštěným máslem. Klademe na vymazaný plech, kde je ještě potřeme rozpuštěným máslem a pečeme dozlatova. V horké vodní lázni si vyšleháme bílky s moučkovým cukrem a ke konci došleháme v lázni studené. Upečené, vychladlé trubičky plníme vzniklým sněhem z bílků, pomocí cukrářského pytlíku. Hotové kremrole nevrch pocukrujeme moučkovým cukrem.



## Ingredience

- ✓ 6 bílků
- ✓ 20 dkg cukru moučka
- ✓ 1 listové těsto
- ✓ 1/4 kostky másla

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník