

KREMROLE

POTŘEBNÉ SUROVINY:

1ks ztužený tuk
1ks máslo
60 dkg hladká mouka
2ks žloutky
8 lžic vody
2 lžice octa
špetka soli
(43 ks kremrolí)

Náplň:

20 dkg bílků
40 dkg cukr moučka

Ušleháme bílky – musí být tuhé, postupně zašleháváme cukr moučka. Takto vyšlehané bílky dáme do hrnce s vařící vodou a za stálého míchání zahříváme, dokud sníh drží na metličce. Náplň necháme zchladnout, poté plníme kremrole.

POSTUP:

Ztužený tuk nastroujeme, spojíme s moukou, máslem, žloutky, vodou, octem a solí. Hotové těsto necháme 1 hod. odpočinout v chladu.

Odpočínuté těsto rozválíme, rozkrájíme rádlím na proužky, které natáčíme na trubičky. Natočené kremrole potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme na 180°C – 200°C dozlatova.

