

Velikonoční volská oka

Chod	Dezerty
Příležitost	Velikonoce
Náročnost	Střední
Doba přípravy	
Počet osob	6 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

Sněhová hmota ↓	
Cukr krupice	250 g
Voda	380 ml
Bílky	5 ks
Cukr moučka	50 g
Vanilkový cukr	35 g
Dohotovení ↓	
Jablečno - meruňkový džem Hamé	200 g

PŘÍPRAVA RECEPTU

Postup: Dáme vařit 180 g cukru krupice s vodou. Až se začne cukerný rozvar vařit, začneme šlehat bílky se zbytkem cukru krupice a vanilkovým cukrem. Cukr moučku si prosejeme a dáme ji prozatím bokem. Do pevného sněhu, který stále šleháme, zaléváme cukerný rozvar uvařený na 116 - 120 °C. Snížíme rychlost a necháme hmotu při chodu částečně vychladnout. Ručně do hmoty krátce zamícháme cukr moučku. Lžící hmotu nanášíme na pečicí papíry. Vytvarujeme lžící důlek na džem. Volská oka sušíme na 100 °C, dokud se nebude lehce odlepovat od pečicího papíru. Střed volského oka vyplníme meruňkovým džemem.