Velikonoční volská oka

Recepty

Dezerty

Velikonoce

60 min

6



2.9

2190

Budete potřebovat

Cukr krupice	250 g
Voda	380 ml
Bílky	5 ks
Cukr moučka	50 g
Vanilkový cukr	35 g
Jablečno – meruňkový džem Hamé	200 g

Příprava receptu

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.



Vanilkový cukr