



JEDNODUCHÉ A RÝCHLE ŠAMROLE OD HUGA





Šamrole alebo ako nemci hovoria "penové rolky" nie sú žiadna veda. Zvládnete ich za pár minút!
Ak ste práve dostali neprekonateľnú chuť na sladké, tak ako ja, poďme na to!

Budete potrebovať: (na 10 kusov)

1 lístkové cesto (nerobte paniku, kúpite ho hotové v každom obchode)

3 vaječné bielka



180 gramov kryštálového cukru

Postup:

Hotové lístkové cesto narežte na pásiky cca 2 cm široké.

Narezané pásy lístkového cesta natočte (narolujte) na kovové rúrky, ktoré najskôr potrite olejom. (Toto je vec, ktorú bežne asi doma nemáte, no kúpite ich v každom obchode s domácimi potrebami.)

Rúrky položte na plech s papierom na pečenie, potrite žĺtkom s trochou oleja, vložte do vyhriatej rúry a pečte cca 15 minút pri 180 stupňoch. Riadte sa sfarbením cesta. Musí byť pekné zlatohnedé! Po upečení ich nechajte chladnúť. Opatrne ich skladajte z rúrok ešte kým budú teplé.

Príprava náplne: Pripravte si kovovú nádobu na šľahanie a položte ju na hrniec s vriacou vodou. Do nádoby vložte 3 bielka a 180 gramov cukru a pomaly šľahajte elektrickým mixérom. Dajte pozor aby sa voda v hrnci nevarila príliš. Šľahajte až kým nevznikne tuhá, krémová pena. Pozor!

Nešľahajte príliš dlho, len dovedy, kým bude sneh vláčný. Nieкто pridáva do snehu pár kvapiek citróna. Mne to nechutí, ale ak vám áno, klúdne pridajte.

Vyšľahanú penu vložte do cukrárskeho vrečka (môžete použiť aj pevnejší sáčok) a naplňte rolky snehom.

HOTOVO!

Posypte práškovým cukrom a môžete podávať.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo