



Kremrole s citrónovým krémem

12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
trubičky na pečení kremrolí
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

400 g listové těsto
voda
1 ks vejce

Na krém:

3 ks bílek
240 g cukr
3 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker

- 1 Na přípravu kremrolí těsto pomocí válečku vyválíme na plát asi 3 mm. Těsto pomocí rádýlka nakrájíme asi na 2 cm široké pruhy. Pruhy potřeme pomocí mašlovačky vodou a navineme od užšího kraje k širšímu na trubičky. Kremrole nanese na plech vyložený papírem na pečení a potřeme je pomocí mašlovačky rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 2 Ještě teplé kremrole stáhneme z trubiček od širšího kraje k užšímu a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse ve vodní horké lázni vyšleháme bílky s cukrem a třtinovými cukry elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Krémem naplníme cukrářský sáček a naplníme jím kremrole. Povrch kremrolí poprášíme moučkovým cukrem.

Tip:

- Pro zjednodušení receptu můžeme z listového těsta upéct dva stejné pláty a citrónovým sněhem je promazat. Nakrájíme ostrým nožem na stejné řezy a pocukrujeme.

