



# Sněhové ozdoby

asi 30 ks



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady::

### Na těsto:

1 balíček 100% vaječné bílky Dr. Oetker  
150 ml voda  
250 g cukr  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou  
mašle na zavěšení

- 1 V míse důkladně vyšleháme bílek s vodou šlehačem alespoň 5 minut. Poté za stálého šlehání postupně přidáváme cukr a šleháme, dokud se nezačnou tvořit ostré špičky. Část těsta obarvíme zelenou barvou.
- 2 Bílé a zelené těsto zvlášť naplníme do cukrářských sáčků s řezanou trubičkou. Na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme různé ozdoby. Vložíme do předehřáté trouby a sušíme.

**Elektrická trouba: 110 °C**

**Horkovzdušná trouba: 90 °C**

**Doba sušení: asi 90 - 120 minut**

- 3 Troubu vypneme a necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 4 Ozdoby pověsíme na stromeček.

### Tip:

- Těsto můžeme obarvit jakoukoliv Barvou gelovou potravinářskou Dr. Oetker.
- Ozdoby podle své fantazie před pečením dozdobíme zdobením Dr. Oetker.
- Z těsta vytvoříme krásné sněhové vločky, když je posypeme strouhaným kokosem a ozdobíme Zdobením bílým Dr. Oetker.

