

Jarní biskupský chlebíček z bílků

Category: Pečivo, Řezy, moučníky a bublaniny, samokypřící směs bílá

written by obchod.biolepek.cz

JARNÍ BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK Z BÍLKŮ

Přísady:

1 celé vejce

6 bílků (180 g)

180 g moučkového cukru

160 g Freee Samokypřící směsi bílé bez lepku

70 g másla

50 g sušených meruněk

40 g nahrubo nasekaných pistácií

35 g kandovaných třešní

30 g bílé čokolády

Postup:

Máslo rozpustíme a necháme zchladnout.

Formu na biskupský chlebíček vymažeme máslem a vysypeme moukou (např. kokosovou).

Bílky se špetkou soli vyšleháme (na nejvyšší otáčky) v tuhý sníh. Pak snížíme otáčky na polovinu a zašleháme žloutek, mouku s práškem do pečiva a máslo, to lijeme tenkým pramínkem. Stěrkou vmícháme nasekané mandle a čokoládu, kandované ovoce a rozinky (ty taky krájím).

Pečeme na 180 °C asi 40 minut (kontrola špejlí). Po vytažení z trouby necháme asi 20 minut chladnout ve formě, pak vyklopíme na mřížku.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách

<http://www.pradobroty.cz/.../biskupsky-chlebicek-z-bilku...>