Trojhránky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g cukru
0,75 lžíce Vita kávy
2 lžíce studené vody
200 g polohrubé mouky
tuk (na plech)
mouka (na plech)
ořechy nebo mandle
žloutky
KRÉM:
200 g másla
100 g cukru
1 vanilka
trochu Vita kávy
1 vanilkový pudink

Postup

Žloutky, vařící voda a asi 15 minut vaříme, přidáme cukr a šleháme 20 minut. Potom smícháme s Vita kávou. K bílkům přidáme studenou vodu a ušleháme sníh, který lehce vmícháme střídavě s moukou k utřeným žloutkům.Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme. Vychladlý nakrájíme na pruhy, spojíme s krémem, potřeme také krémem povrch a zdobíme mandlemi nebo ořechy. KRÉM: máslo, cukr, vanilku utřeme, přimícháváme uvařený pudink a Vita kávu.