5. Kremrole se sněhem a citronovou šťávou

Kremrole jsou u nás tradiční dezert, který je podle některých českou verzí francouzských cornets a podle jiných názorů se spíš podobají rakouským Kremschnitte. Trubovitý tvar značí německé slovo Rolle a náplň Krem. Upečte si lahodně sladké kremrole ze šlehačkového těsta se sněhem a citronovou šťávou podle Josefa!

Ingredience:

- 250g máslo
- 250g šlehačka
- 450g špaldová hladká mouka
- 1/2 lžičky soli

Sníh:

- 4 bílky
- 250g cukr krupice
- 1 lžíce citronové šťávy

Na dokončení:

- 4 žloutky
- 50g cukr moučka

Návod na přípravu

Z másla, mouky a soli uděláme drobenku, do které přidáme vychlazenou smetanu a rychle zpracujeme v těsto. Vyválíme na pomoučněném vále na sílu asi 3 mm, čtverec o straně 30 cm; potřeme žloutky a nakrájíme rádýlkem či nožem na stejně silné 3cm proužky, které natáčíme na plechové / nerezové tvořítka na trubičky.

Pečeme v rozehřáté troubě při 180°C asi 25 až 30 minut nebo dozlatova. Ještě vlažné sejmeme z tvořítek a necháme dobře vychladnout.

Ve vodní lázni šleháme v míse bílky s citronovou šťávou do pevného sněhu a po částech přidáváme cukr. Šleháme do pevného a vlažného sněhu; dokud se krystalky cukru zcela nerozpustí. Sněhem naplníme cukrářský sáček s ozdobnou špičkou a kremrole jím naplníme. Před podáváním pocukrujeme.