



Nejlepší sních z bílků

Ingredience:

Postup:

Pro nejlepší sních z bílků jsou nevhodnější čerstvá vychlazená vejce! Oddělené bílky musí zůstat naprosto čisté, bez špetky žloutku. Při použití stolního mixéru, začněte šlehat pomalou rychlostí, kterou postupně zvyšujete. Starší (řidší) bílky lépe ušleháme, když k nim přidáme špetku soli. Šlehání bude trvat déle, ale pěna bude pevná. Sních je správně ušlehaný, když po vytažení metličky zůstanou stát vytažené špičky. Ušlehaný sních vždy hned použijte a nenechávejte ho dlouho stát.

