

Avietiniai zefyrai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta desertus

12 - 15 gabalėliai



Lengvai paruošiamas



iki 30 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 300 g cukraus
- 4 vnt. kiaušinių baltymų
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 20 g Dr. Oetker želatinos
- 100 ml aviečių sulčių
- 1 šaukšto miltelinio cukraus

- 1 Į prikaistuvį suberkite cukrų, užpilkite 100 ml vandenį ir maišydami kaitinkite ant vidutinės kaitros, kol cukrus ištirps. Tada nukelkite jį nuo viryklės ir palikite kiek atvėsti.
- 2 Metaliniame dubenėlyje želatiną užpilkite 100 ml vandens ir kaitinkite ant maišydami kaitinkite ant silpnos, kol grūdėliai ištirps. Kai ištirpinta želatina kiek atvės, įmaišykite ją į cukraus sirupą.
- 3 Baltymus išplakite su druska iki standžių putų. Į juos įmaišykite cukraus sirupo ir želatinos mišinį, plakite 4-5 min. Pusę šios masės supilkite į kepimo popieriumi išklotą skardą (15x20 cm).
- 4 Į likusią zefyrų masę įmaišykite aviečių sunką, viską išplakite ir užpilkite ant balto sluoksnio. Padėkite indą į šaldytuvą 1-2 val.