

BELJAKOV ČIPS

Letos se pust in valentinovo odlično izzideta. Tako beljake, ki ostanejo od pustnih krofov, uporabimo za beljakov čips, ki ga podarimo našim Valentinčkom za darilo.



Potrebuješ:

- 6 beljakov
- 140 g sladkorja
- 160 g moka
- ščeploli
- 100 g praženih lešnikov
- 100 g neslane pistacije ali drugih oreščkov
- 50 g goji jagod (po želji)



Navodilo za pripravo

Beljakom med stepanjem dodajamo sladkor. Stepemo v čvrsti, gosti sneg. Moko presejemo k beljakom in jo vmešamo obvezno z metlico, da ostane čim več zraka v masi. Na koncu z lopatko vmešamo še cele oreščke in goji jagode.



Pekač obložimo s papirjem za peko in maso nadevamo v ozek pekač (za srnin hrbet). Beljakov biskvit pečemo 20 minut na 220 stopinj. Nato biskvit dobro ohladimo.



Ohlajen biskvit narežemo s pomočjo mesoreznice na 2 mm tanke rezine (to delo prepusti staršem!). Rezine odlagamo na pekač obložen s papirjem za peko.



Rezine biskvita v pečici na 100 stopinjah posušimo v hrustljav čips. To traja približno 10-15 minut.



Pa veselo grizljanje!

