BIELKOVÁ POLEVA

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

200g	práškový cukor
1 ks	vaječný bielok
1 ČL	kukuričný škrob

Čas prípravy

5 minút

Náročnosť

Postup prípravy

Postup:

1. Preosejte 2x práškový cukor. V miske dôkladne zmiešajte metličkou za stáleho miešania cukor s vaječným bielkom (cca 30g) a kukuričným škrobom.

2. Ak je poleva príliš tuhá, pridajte pár kvapiek citrónovej šťavy alebo vody. Tekutiny pridávajte postupne, aby ste dosiahli požadovanú konzistenciu.

3. Preneste polevu do cukrárskeho vrecka.

4. Odrežte na cukrárskom vrecku veľmi malý otvor pre jemné zdobenie.

5. Začnite zdobiť vaše dezerty. Sledujte konzistenciu polevy – nesmie byť príliš tekutá, inak sa vám bude roztekať.

Tipy:

- **Konzistencia je kľúčová:** Poleva by mala byť dostatočne hustá, aby držala tvar, ale stále jemná na hladké zdobenie.
- **Experimentujte s chuťami:** Pre zaujímavejšiu chuť môžete pridať pár kvapiek aromatického extraktu, ako je vanilka alebo mandľový.
- **Skladovanie:** Ak polevu nepoužijete hneď, uchovávajte ju v uzavretej nádobe v chladničke. Pred použitím ju jemne premiešajte. Ja ju fóliujem potravinárskou fóliou.

Užite si zdobenie a vytváranie krásnych sladkých výtvorov!