



Kremrole s italským sněhem

(50-60 menších kousků)

Křehké těsto:

- 400 g hladké mouky
- 250 g másla
- 200 g smetany ke šlehání 33%
- sůl
- vejce na potřetí

Z mouky, másla, smetany a špetky soli vypracujte hladké těsto, nejlépe to jde v robotu pomocí ploché /pádlové metly. Suroviny by měly být studené, máslo event. jen lehce povolené, aby šlo dobře zapracovat. Těsto zabalte do folie a dejte na několik hodin odležet do lednice (ideálně přes noc).

Trubičky o průměru 18-20 mm si před prvním „návinem“ lehce pomažte máslem. Já si obvykle vložím malý kousek másla do dlaně a trubičku v ní protočím. Těsto po částech rozválejte na plát asi 2 mm silný a rádlem nakrájejte na stejně široké (asi 2,5 cm) a dlouhé pruhy (asi 30 cm). Pruhy těsta postupně navíňte na připravené trubičky, konce lehce přimáčkněte a položte na plech vyložený papírem na pečení koncem dospod. Při návinu těsto nenatahujte, při pečení by se trhalo.

Kremrole pomažte rozšlehaným vajíčkem a pečte v troubě na 190 stupňů (horkovzduch) asi 15 minut, prostě do zlatova. Nechte vychladnout a opatrně stáhněte z trubiček.

Italský sníh:

- 150 g bílků
- 300 g cukru krupice
- 60 ml vody na rozvar

Dvě třetiny cukru (200 g) zalijte vodou a svařte na cukrový rozvar o teplotě 115 stupňů. Zároveň si vyšlehejte bílky za postupného přidávání zbývajícího cukru (100 g) do sněhu. Jakmile rozvar dosáhne požadované teploty, nalijte ho opatrně za stálého šlehání do sněhu. Pokračujte ve šlehání do mírného zchladnutí a zpevnění sněhu.

Ještě vlažný sníh si přendejte do sáčku s [hladkou špičkou](#) (průměr 10-12 mm) a kremrole naplňte. Nechte v chladu alespoň 1-2 dny rozležet a před servírováním lehce pocukrujte.