Lukier z piany zaparzonej

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	1 szt
cukier	5 łyżek
ocet	0,5 łyżki
mąka ziemniaczana	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z cukru, 2 łyżek wody i octu ugotować syrop. Z białka ubić pianę. Sztywną pianę zaparzyć ubijając gorącym syropem. Następnie wstawić naczynie do garnka z wrzącą wodą i ubijać do zgęstnienia piany. Pod koniec dodać przesianą mąkę ziemniaczaną i ubijając wymieszać z pianą. Gorącym lukrem smarować pierniki.