

Płatki róży w cukrze

Romantyczna dekoracja urzekająca delikatnością i prostotą. Niezwykle łatwa w wykonaniu, może zostać użyta do upiększenia babeczek z warstwą kremu, zwieńczenia pokrytych lukrem ciasteczek, a nawet do obłożenia boków tortu. Dodaje wypiekom klasycznego, kobiecego uroku.



Składniki

200 g cukru do wypieków Cukier Królewski

3 jadalne pączki róży

1 białko

1 łyżka wody

Przygotowanie

Etap 1

Białko roztrzepujemy widelcem z łyżką wody. Delikatnie przycinamy spód pączka róży, tak aby nie uszkodzić płatków, ale żeby jednocześnie zerwać ich połączenie z łyżką i móc je z łatwością rozdzielić.

Etap 2

Chwytny płatek szczypcami i za pomocą pędzelka smarujemy go z obu stron białkiem, a potem równomiernie obsypujemy cukrem. Uwaga, warstwa białka nie powinna być zbyt gruba, bo po powstaniu nieestetyczne grudki. Nasze dzieło delikatnie odkładamy na kratkę lub papier do pieczenia. Róże zaschną w dokładnie takim ułożeniu, w jakim je pozostawimy. Powinny przeleżeć przynajmniej dwie godziny, a najlepiej całą noc.



Etap 3

Staną się kruche i chrupiące, należy się więc z nimi bardzo ostrożnie obchodzić. Przechowywane w temperaturze pokojowej w szczelnym pojemniku, w którym nie zagrozi im zgniecenie, będą się nadawały do spożycia nawet przez trzy miesiące.