

Suroviny

3 bílky

špetka soli

375 g cukru moučka

šťáva z půlky citronu

400 g mletých vlašských ořechů

2 lžíce mleté skořice

1 lžička kakaa

špetka prášku do pečiva

špetka potravinářské barvy malinová červeně

Postup

Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh a postupně do něj zašleháme prosátý cukr. Čtvrtinu sněhu smícháme s citronovou šťávou a špetkou malinové červeně. Ořechy, skořici, kakao, a prášek do pečiva vmícháme do zbylé části sněhu a uhněteme v těsto. Na pocukrovaném vále vyválíme plát silný asi 1/2 cm a vykrajovátkem vykrajujeme hvězdičky, které potřeme růžovou polevou. Pečeme v mírné troubě při 120-150 °C cca 20-25 min. Poté necháme ještě do druhého dne na plechu dozaschnout.