

Co s vaječnými bílky?

Vloženo: 17.10.2014

Určitě jste se setkali s tím, že když připravujete pokrm, kde jsou potřeba jen žloutky(např. [Spaghetti alla Carbonara](#)), tak Vám zbyde velké množství bílků.

Co s tím?

Bílky samozřejmě můžete použít do sněhu a nadlehčit s tím těsto, nebo pokud připravujete polévku a je kalná, tak Vám vyšlehaný bílek pomůže tuto polévku vyčistit.

Chcete li vyšlehat opravdu tuhý sníh, tak musí mít bílky pokojovou teplotu, nesmí obsahovat zbytky žloutku, mísa a metla musí být čistá, suchá, nemastná.

Vejce vždy rozklepávejte nad hrnečkem do kterého bílek vyklopíte a následně jej přelijte do mísy s dalšími žloutky a postup opakujte. Zamezíte tím kontaminaci bílků zbytky žloutků.

Pokud se Vám i jen trocha žloutků dostala do bílku, tak se nesnažte bílek od něj vyčistit a nevlévejte tento bílek ke zbylým žloutkům. Mohli byste tím ztratit možnost vyšlehat bílky do sněhu.

Bílky začínejte šlehat na nižší rychlost a přidejte k nim malou špetku soli. Jakmile se začne tvořit pěna, postupně přidávejte cukr a zvyšujte rychlost šlehání až bude sníh tuhý. Že je sníh správně vyšlehaný poznáte tak, že když mísu se sněhem otočíme vzhůru nohama, sníh bude držet v míse jako přilepený. Bílky se dají použít i do spousty receptů.

Jedním z nich je recept na bezé moučník. [Bezé](#) je „těsto“, které vzniklo vyšlehaním bílků s cukrem. Z takového těsta můžete vytvořit například oblíbené [sladké a křehké pusinky](#). Bezé dezerty nepečeme, ale spíše v přehřáté troubě sušíme.

Také výborný [dort Pavlova](#), který je výborný s čerstvým ovocem a dření s plodu Maracuji.

Dále ze sněhu můžete připravit výbornou roládu nebo jej použít jako náplň do [indiánků](#) nebo [kremrolí](#). Zde se sníh připravuje postupným šleháním a zahříváním nad vodní lázní.

Dále si z bílků, medu a mandlí můžete vyrobit [turecký med](#), [kokosky](#), štafetky, bílkovou omeletu, [bílkové chlebičky](#). Další možnost zpracování je do nadýchaných obalovacích těst nebo do trojbalů např. na rybu nebo kuřecí maso.

Pokud hned nechcete nic připravovat z bílků, bílky můžete zamrazit a po jejich opětovném rozmrazení klasicky zpracovat.