

NajPečenie



Pusinky

Dokonalé uvítanie pre kamarátky



Potrebuje:

6 ks	bielok
350 g	cukor kryštálový
120 g	cukor práškový
1 ks	džem
1 lyžica	voda
2 bal.	čokoládová poleva
1 ks	Cera

Postup:

Z bielkov a polovice kryštálového cukru ušľaháme tuhý sneh. Zo zvyšku cukru a trochy vody uvaríme hustý ťahavý sirup, ktorý pomaly zašľahávame do snehu. Nakoniec primiešame práškový cukor. Pomocou zdobítka urobíme na pomastený plech pusinky, ktoré pomaly sušíme v mierne vyhriatej rúre.

Piškóty natrieme lekvárom, spojíme s pusinkou a namočíme do čokoládovej polevy.

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-