

NajPečenie



Potrebujete:

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

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

Pusinky

Dokonalé uvítanie pre kamarátky



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.