NajPečenie



Pusinky

Dokonalé uvítanie pre kamarátky

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

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:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.