

Pusinkové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 1 ks
- bílek 3 ks
- cukr moučka 100 g
- rum nebo likér 1 lžíce
- nastrouhaná čokoláda 1 lžíce
- mleté mandle či ořechy 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na co nejtenčí plát.

V míse si připravíme nádivku. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, do kterého přidáme moučkový cukr, pár kapek alkoholu, nastrouhanou čokoládu a nastrouhané mandle či ořechy.

Nádivku natřeme na vyválený plát tak, jako když děláme štrúdl. Těsto svineme. To, že nádivka vylézá ven, nevadí. Roládu nakrájíme na silnější plátky a stavíme je řeznou plochou na plech jako komínky.

Vyteklý sníh lžičkou setřeme a navršíme jej na koláčky jako čepici.

Pečeme je na plechu vyloženém pečicím papírem v předehřáté troubě při 170 °C asi 30 minut.

Koláčky se krásně zakulatí a vyfouknou.