

Vanilkové pusinky s citronovou pěnou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce, bílky a žloutky zvlášť 3 ks
- Krupicový cukr 110 g
- Citronová kůra 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Citronová šťáva 60 ml
- Karamelizované citrony na ozdobu 8 plátek
- **NA VANILKOVÉ PUSINKY**
- Bílky 4 ks
- Krupicový cukr 300 g
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 120 °C a udělejte vanilkové pusinky. Bílky vyšlehejte do polotuha, postupně a na střídačku přisypávejte cukr a přidávejte ocet a extrakt a poté nad párou ušlehejte do tuhé a lesklé směsi. Přendejte ji do cukrářského sáčku a na plech vyložený pečicím papírem ‚nakreslete‘ osm pusinek o průměru 10 cm. Pečte (sušte) půl hodiny. Na pěnu dejte žloutky, cukr a citronovou kůru do

žárovzdorné mísy, posadte ji na rendlík s probublávající vodou a ručním elektrickým šlehačem šlehejte 3–4 minuty do husté a světlé pěny. Nechte zchladnout. Mezitím ušlehejte bílky i smetanu dotuha – každé zvlášť. Poté bílky, šlehačku i citronovou šťávu vmíchejte ke žloutkové směsi a 1 hodinu chladte. Pusinky po dvou spojujte pěnou, zdobte kolečky karamelizovaných citronů.