

Dvoubarevné růžičky se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Bílky 4 ks
- Krupicový cukr 70 g
- Moučkový cukr 240 g
- Růžové potravinářské barvivo 1 špetka
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Třešně 1 hrst
- **TŘEŠŇOVÝ SIRUP**
- Krupicový cukr 220 g
- Třešně 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z bílků ušlehejte tuhý sníh – nejprve bílky šlehejte samotné, když se vytvoří hustá pěna, přidejte krupicový cukr a došlehejte dotuha. Nakonec vmíchejte moučkový cukr a nad párou šlehejte, dokud není směs lesklá. Směs rozdělte na poloviny, jednu obarvěte potravinářskou barvou narůžovo. Pak každou dejte do samostatného cukrářského pytlíku, oba vložte do třetího a na plech vyložený pečicím papírem kreslete dvoubarevné pusinky. Pečte na 100 °C asi 1 hodinu. Upečené pusinky poznáte tak, že se snadno odlepí od pečicího papíru.

Pusinky zdobte šlehačkou, přelijte sirupem a ozdobte třeshněmi. Sirup získáte patnáctiminutovým povařením obou na něj potřebných ingrediencí s 250 ml vody.