

Strašidelné halloweenské pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílky 4 ks
- ocet 0.5 lžíce
- kr. cukr 1 šálek
- čokoládová poleva na oči a ústa 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si plech. Dno vyložíme alobalem. Jemně ho potřeme olejem a troubu předehřejeme na 100-110 stupňů.

Bílky vyšleháme do pěny. Postupně zašleháme cukr a nakonec přidáme ocet. Šleháme do tuhé pěny, kterou přendáme do cukrářského sáčku.

Kulatou špičkou na kapse vrstvíme 3 vrstvy. Poslední vrstvu vyzdvihneme tak, abychom vytvořili krásný špic.

Pečeme cca 45 minut, dokud pusinky jemně nezhnědnou.

Vyjmeme a necháme vychladnout. Čokoládou nakreslíme oči a ústa. Dobrou chuť!