

Pusinky s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Bílky 4 ks
- Krupicový cukr 70 g
- Moučkový cukr 240 g
- **Na náplň**
- Smetana ke šlehání 3 lžíce
- Růžové potravinářské barvivo 1 ks
- Bílá čokoláda 100 g

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Z bílků ušlehejte tuhý sníh - nejprve bílky šlehejte samotné, když se vytvoří hustá pěna, přidejte krupicový cukr a došlehejte dotuha. Pak vmíchejte moučkový cukr a nad párou z hrnce s horkou vodou šlehejte, dokud není směs lesklá. Přendejte do cukrářského sáčku a na plech vyložený pečícím papírem dělejte malé pusinky. Pečte při 100°C asi hodinu. Upečené pusinky se snadno odlepí od pečícího papíru. Smetanu zahřejte a vmíchejte k ní potravinářské barvivo. Čokoládu nalámejte do rendlíku a nad hrncem s vroucí vodou ji nechte rozpustit, vmíchejte obarvenou smetanu, aby se zabarvila i čokoláda. Tou slepujte pusinky po dvou k sobě.

Poznámka:

Na 2 plechy

Pečení cca 1 hodina

Slepování cca 40 minut