

Anýzové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- Bílky 4 ks
- Krystalový cukr 200 g
- Mletý anýz 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky smícháme se solí a vyšleháme do tuhé pěny. Misku s bílky vložíme do vodní lázně a postupně do hmoty zašleháme cukr a mletý anýz, až se vytvoří hustá pěna, která drží tvar. Misku vyndáme z lázně a hmotu dále šleháme, až vychladne. Pak tuhým sněhem naplníme cukrářský sáček a na plech vyložený pečícím papírem nastříkáme malé pusinky. Cukroví sušíme v teplé troubě zhruba 120

minut, dvířka trouby necháme otevřená. Z bílkové hmoty můžeme udělat i jiné tvary, třeba kroužky nebo srdíčka a ozdobit s nimi vánoční stromeček.

Počet: 50 ks

Cena cca: 50 Kč