

# Pusinky se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- **Těsto:**
  - Hera 90 g
  - Voda 250 ml
  - Sůl 1 špetka
  - Hrubá mouka 140 g
  - Vejce 4 ks
- **Náplň:**
  - Smetana na šlehání 2 ks
  - Ztužovač šlehačky 0.5 balení
  - Moučkový cukr na posypání 1 hrst

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do kastrůlku dáme 1/4 l vody, 90 g Hery, špetku soli a za občasného míchání přivedeme k varu. Dáme z ohně a přisypeme 140 g prosáté hrubé mouky a dobře zamícháme v tuhé těsto, dáme zpátky na oheň a stále mícháme, až se těsto přestane lepit na dno kastrůlku. Dáme do mísy a za občasného míchání necháme vychladit. Potom přidáváme jedno vejce za druhým a vymícháme hladké těsto, které dáme do cukrářského sáčku s větší trubičkou a stříkáme na plech malé bochánky, na který jsme dali silikonovou podložku nebo pečící papír (plech se nemusí ani vymazávat ani vysypávat), pečeme v předehřáté troubě na 180 – 20 až 25 minut, až budou růžové. Ještě teplé rozřízneme a necháme vychladnout. Mezitím si vyšleháme 2 ks smetany min. 30% s polovinou ztužovače smetany. Vychladlé pusinky plníme, přiklopíme a posypeme moučkovým cukrem. Nejvíce času trvá vychladnutí těsta, než dáváme vejce a pečení, jinak recept není nijak náročný.

