



# Malinové pusinky

asi 20 - 25 kusů



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

### Na korpus:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker  
150 ml voda  
1 balení Zdobení 4 druhy  
zlaté/stříbrné Dr. Oetker

### Na slepení:

malinový krém (součást balení)  
400 - 500 ml smetana ke šlehání 33%

- 1 Na přípravu pusinek v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme těstem a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme pusinky, které posypeme zdobením. Vložíme do předehřáté trouby na 150 °C, teplotu ihned snížíme na 110 °C a sušíme.

**Elektrická trouba: 110 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 90 °C**  
**Doba sušení: asi 90 minut**

- 2 Troubu vypneme a pusinky necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na slepení vyšleháme malinový krém se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme krémem, se kterým slepíme vždy dvě pusinky k sobě.

## Tip:

- Můžeme vytvořit i barevné pusinky. Do těsta přidáme libovolnou Barvu gelovou potravinářskou Dr. Oetker.

