



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.

