



Mušle s perličkou

O nás 20 kusů



snadná příprava

up to 25 Min.



Přísady:

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
plech na pečení
cukrářský sáček s hladkou
trubičkou
cukrářský sáček s řezanou
trubičkou

Na těsto:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker
150 ml voda

Na slepení a ozdobení:

malinový krém (součást balení)
400 - 500 ml smetana ke šlehání
33%
1 balení Perličky stříbrné Dr.
Oetker

- 1 Na přípravu mušlí v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček s hladkou trubičkou naplníme těstem a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme mušle. 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: O nás 90 Minuty

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

