



Mušle s perličkou

asi 20 kusů



snadná příprava

do 25 minut



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 muší 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: asi 90 minut

- 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.

