



# Slavnostní dort s pusinkami

1 ks



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady::

### Na těsto:

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

### Na ozdobení:

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

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou  
špejle nebo párátka a kužel

- 1 Na přípravu pusinek v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Větší část těsta obarvíme gelovou barvou. Cukrářský sáček naplníme růžovým těstem a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme pusinky. Ze zbytku těsta vytvoříme malé bílé pusinky, které posypeme zdobem. 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 Jednotlivé pusinky na kužel přiděláme opatrně párátkem nebo špejlí.
- 4 Na ozdobení vyšleháme malinový krém se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Podáváme v dekorační misce společně s dortem.

#### Tip:

- Na pusinky můžeme použít i jinou gelovou barvu Dr.Oetker podle příležitosti.

