



Sněhové pusinky s karamelovým třtinovým cukrem

asi 20 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:
cukrářský sáček

Na těsto:
5 ks bílek
350 g cukr krystal

Na náplň:
250 g máslo změkklé
50 g moučkový cukr
2 balíčky Třtinový cukr
karamelový Dr. Oetker

- 1 Bílky s cukrem šleháme v míse vložené do horké vodní lázně elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni, až se tvoří ostré špice. Tuhým sněhem lžící naplníme cukrářský zdobící sáček.
- 2 Cukrářským zdobícím sáčkem tvoříme na plechu vyložený papírem na pečení pusinky jednu vedle druhé. Vložíme do trouby, nemusí být přehřátá a sušíme.

Elektrická trouba: 60 °C
Horkovzdušná trouba: 50 °C
Doba sušení: 180 - 240 minut

- 3 Mezitím, co se pusinky suší, vyšleháme v míse elektrickým ručním šlehačem na středním stupni změkklé máslo s cukrem a s karamelovým cukrem do hladkého krému.
- 4 Po upečení necháme pusinky vychladnout. Zdobící sáček naplníme krémem a slepujeme vždy dvě pusinky k sobě, mírně stlačíme. Necháme v chladu a suchu uležet.





Tip:

- Pokud budeme chtít pusinky barevné, můžeme vyšlehané bílky obarvit gelovou barvou Dr.Oetker. Střed naplněný krémem můžeme ještě obalit v třtinovém cukru karamelovém Dr.Oetker.

