



Čajové pusinky

🕒 40–50 Min   

Príprava

- 1 Vyšľahajte tuhý sneh z vaječných bielok, potom pomaly pridávajte cukor. Keď je všetok cukor zamiešaný, pokračujte v šľahaní na najvyššom stupni 6 minút.
- 2 Predhrejte rúru na 100 °C (356 °F).
- 3 Opatrne nalejte zmes na pusinky do zdobiaceho vrečka so špičkou v tvare hviezdy. Dbajte na to, aby v sáčku nezostal vzduch.
- 4 Vytlačajte pusinky na plech vystlaný papierom na pečenie.
- 5 Zmiešajte zmes korenín v miske a pomocou veľmi jemného sitka ju preosejte na pusinky.
- 6 Pusinky pečte 35 minút pri teplote 100 °C (212 °F) s nastavením ventilátora. Pusinky sú hotové, keď sa odliepajú od papiera na pečenie.
- 7 Zohrejte čokoládovú polevu podľa návodu na obale a vychladnuté pusinky namáčajte do polevy.
- 8 Nechajte vyschnúť na papieri na pečenie a podávajte. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na pusinky

3 kus	Vaječný bielok
200 g	Práškový cukor
1 PL	Čajová zmes korenín
1 Šálka	Šálka čokoládovej polevy

Na čajovú zmes korenín

1 ČL	Klinčeky, mleté
1 ČL	♦ Škorica mletá
1 ČL	♦ Nové korenie celé
1 ČL	♦ Zázvor mletý
2 kus	♦ Kardamóm mletý
1 štipka	♦ Muškátový orech mletý

