

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 vrecka so špičkou v tvare hviezdy. Dbajte na to, aby v sáčku nezostal vzduch.
4. Vytláčajte 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