

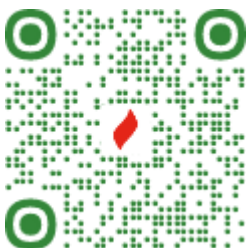


## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За целувките

3 бр.	Белтък
200 g	Захар
1 с.л.	♦ Канела на прах
1 чаша	Шоколадова глазура



# Целувки с канела

🕒 40–50 Минути 🍪🍪🍪

## Подготовка

- 1 Разбийте белтъка на сняг, след което бавно добавете захарта. След като всичката захар е добавена, продължете да бъркате с миксера, използвайки най-високата настройка за 6 минути.
- 2 Загрейте фурната на 100 °C (356°F).
- 3 Внимателно изсипете целувчената смес в шприц торбичка, със звездовиден накрайник. Опитайте се да не създавате балончета с въздух в торбичката.
- 4 Поставете целувките в тава, с хартия за печене.
- 5 Използвайте много фино сито, с което да пресеете канелата върху целувките.
- 6 Печете целувките в продължение на 35 минути на 100°C (212°F), като използвате настройката с вентилатор. Целувките са готови веднага щом могат да се отделят от хартията за печене.
- 7 Загрейте шоколадовата глазура според инструкциите на опаковката и потопете основата на охладените целувки в глазурата.
- 8 Оставете да се втвърдят върху хартия за печене и се насладете. Съхранявайте в херметически затворен съд.