



Chai poljubčki

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Jajčne beljake z električnim stepalnikom stepite v trd sneg, nato počasi dodajajte sladkor. Takoj ko ste vmešali ves sladkor, nadaljujte s stepanjem, in sicer 6 minut pri najvišji nastavitvi.
- 2 Pečico segrejte na 100 °C.
- 3 S snegom previdno napolnite dresirno vrečko, opremljeno z zvezdastim nastavkom za brizganje. Pazite, da v vrečki ne nastanejo zračni žepi.
- 4 Beljakove poljubčke nabrizgajte na nizek pekač, obložen s papirjem za peko.
- 5 V skledi zmešajte začimbno mešanico in jo skozi zelo fino cedilo presejte po beljakovih poljubčkih.
- 6 Beljakove poljubčke vstavite v pečico in jih pri vključenem ventilatorju pecite 35 minut na 100 °C. Poljubčki so dovolj pečeni, takoj ko se ločijo od papirja za peko.
- 7 Čokoladni preliv segrejte po navodilih na embalaži, nato pa vanj namočite ohlajene beljakove poljubčke.
- 8 Pustite, da se posušijo na papirju za peko, in uživajte. Beljakove poljubčke hranite v nepredušni posodi.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za beljakove poljubčke

3	Jajčni beljaki
200 g	Drobnega kristalnega sladkorja
1 žlica	Začimbne mešanice chai
1 cel	Lonček čokoladnega preliva

Za začimbno mešanico chai

1 žlička	♦ Cimet mleti
1 žlička	♦ Piment mleti
1 žlička	♦ Klinčki mleti
1 žlička	♦ Ingver mleti
2 cela	
1 ščepec	♦ Muškadni oreh celi

