



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb. 650 g sütihez

90 g	Tojásfehérje (kb. 3 tojásból)
150 g	Kristálycukor
100 g	Darabolt mandula
200 g	Mézeskalács-morzsa
5 g	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A bevonathoz

200 g	Egész mogyoró
200 g	Csokoládémáz

Mézeskalácsos puszedli

🕒 15–30 Perc 

Elkészítés

- 1 A tojásfehérjét a kristálycukorral és a sóval verjük kemény habbá.
- 2 Óvatosan forgassuk bele az apróra vágott mandulát, a mézeskalács-morzsa és a Kotányi mézeskalács fűszerkeveréket.
- 3 Töltsük a keveréket egy habcsővel ellátott habzsákba, és nyomjunk köröket egy sütőpapírral bélelt tepsire. Helyezzünk egy mogyorót mindegyik kör közepére.
- 4 140 °C-ra előmelegített sütőben süssük kb. 15 percig.
- 5 Mártuk a kihült puszedlik felét csokoládémázba, és hagyjuk egy rácson megdermedni.

