



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za poljupce od meringuea

3	Bjelanjka
200 g	Šećera u prahu
1 jušna žlica	Začinske mješavine chai
1 šalica	Čokoladne glazure

Za začinsku mješavinu chai

1 čajna žličica	♦ Cimet mljeveni
1 čajna žličica	♦ Piment mljeveni
1 čajna žličica	♦ Klinčić mljeveni
1 čajna žličica	♦ Đumbir mljeveni
2 kom.	♦ Kardamom cijeli
1 prstohvat	♦ Mušklatni oraščić cijeli

Poljupci od chai meringuea

⌚ 40–50 Min   

Priprema

- 1 Istucite bjelanjke u čvrste vrhove, a zatim polako dodajte šećer. Kada se sav šećer umiješa, nastavite tući bjelanjke pri najvećoj brzini još 6 minuta.
- 2 Zagrijte pećnicu na 100 °C (356 °F).
- 3 Pažljivo ulijte meringue u vrećicu za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom. Pokušajte to učiniti tako da ne nastanu zračni džepovi.
- 4 Vrećicom za ukrašavanje istisnite poljupce na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 5 Pomiješajte mješavinu začina u zdjeli i prosijajte kroz sito vrlo sitnih otvora preko poljubaca.
- 6 Pecite poljupce 35 minuta na 100 °C (212 °F) uz upotrebu ventilatora. Poljupci su gotovi čim se odvoje od papira za pečenje.
- 7 Zagrijte čokoladnu glazuru prema uputama na pakovanju i umočite ohlađene poljupce u glazuru.
- 8 Ostavite da se osuši na papiru za pečenje i uživajte. Čuvajte u spremniku koji ne propušta zrak.

