

Sněhové pusinky s kořením chai

40—50 Min

Preparation

1. Bílky vyšlehejte do tuhého sněhu a poté pomalu přidávejte cukr. Jakmile zapracujete všechen cukr, pokračujte ve šlehání na nejvyšší rychlost po dobu 6 minut.
2. Troubu předehřejte na 100 °C (356 °F).
3. Sněhovou směs opatrně přendejte do cukrářského sáčku s hvězdicovou špičkou. Snažte se, aby v sáčku nevznikaly vzduchové kapsy.
4. Na plech vyložený pečicím papírem nastříkejte pusinky.
5. V misce smíchejte koření a přes velmi jemné sítko jím poprašte pusinky.
6. Pusinky pečte 35 minut při 100 °C (212 °F) s horkovzdušným ohřevem. Hotové jsou ve chvíli, kdy jdou snadno oddělit od pečicího papíru.
7. Čokoládovou polevu zahřejte podle návodu na obalu a vychladlé pusinky do ní namáčejte.
8. 1. Nechte zaschnout na pečicím papíru a vychutnejte si je. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

Na sněhové pusinky

3	Vaječné bílky
200 g	Cukru krupice
1 PL	Chai moment
1 hrnek	Čokoládové polevy

Na směs koření chai

1 ČL	Skořice mletá
1 ČL	Nové koření mleté
1 ČL	Hřebíček mletý
1 ČL	Zázvor mletý
1 ČL	Kardamom mletý
1 špetka	Muškátový ořech celý