

Obří mramorové pusinky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

66 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/obri-mramorove-pusinky>

Příprava

Do mlékovaru vložíme bílky s cukrem a dáme na vařič. Mícháme vařečkou až se cukr rozpustí a směs bude horká na dotek. Sundáme z vařiče a šleháme elektrickým šlehačem, až vznikne tuhý sníh. Potom do něj zašleháme škrobovou moučku a na závěr velkou lžící lehce podmícháme prosáté kakao (stačí 3x až 4x podmíchat). Na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme lžící 6 velkých pusinek. Dáme je do trouby vyhřáté na 150 °C , teplotu zmírníme na 120 °C a pusinky pečeme (sušíme) asi 75 minut. Potom troubu vypneme a pusinky necháme uvnitř až do úplného vychladnutí. Můžeme je podávat samotné nebo se šlehačkou.



Ingredience

- 225 g cukru krupice
- 4 bílky
- 1 lžíce škrobové moučky
- 1 lžíce kakaa

Kategorie

Vánoce, Finančně nenáročné, Cukroví