

Čokoládové pusinky s kakaovým krémem a ovocem

🕒 90 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (8 porcí)

Bílkové pusinky:

- 3 bílky
- 150 g cukru krupice
- 1 lžice kukuřičného škrobu
- 1 lžička kakaa

Krém:

- 2× Lipánek čokoládová pomazánka
- 200 ml Jihočeské smetany

Ovoce na ozdobení

Návod na přípravu:

Bílky dáme do větší mísy a začneme je šlehat elektrickým šlehačem. Jakmile začnou pění, postupně po lžících přisypáváme cukr a šleháme, dokud nevznikne pevný, lesklý sníh. Poté jemně vmícháme prosátý kukuřičný škrob a kakao. Pomocí lžice nebo cukrářského sáčku tvoříme malé pusinky na plech vyložený pečicím papírem.

Troubu předehřejeme na 120 °C a pusinky pečeme přibližně 60–75 minut. Po dopečení je necháme vychladnout v pootevřené troubě, aby zůstaly křupavé zvenku a vláčné uvnitř.

Krém připravíme vyšleháním smetany společně s pomazánkou Lipánek.

Bílkový korpus ozdobíme krémem a ovocem.

