Pusinky od Fosinky

- **Pusinky**
- **Mini pavlova dortíky**
- **Lemon curd (citrónový krém)**

Pusinky

Ingrediencie

- 4ks bílku
- 4 PL krupicového cukru na jeden bílek
- 1 PL vinného octa
- vanilkový extrakt
- špetka soli

Příprava

Troubu si rozehřejeme na 100 C.

Do vyčištěné nádoby na šlehání dáme bílky, přidáme cukr, vinný ocet a špetku soli. Při pomalých otáčkách necháme míchat alespoň 3 min. Postupně přidáváme otáčky a šleháme až do momentu, kdy je meringue krásně lesklý a na šlehací metličce nechává pevné "špičky".

Zdobící sáček (na toto množství min. 40cm dlouhé) naplníme takto rozšlehaný meringue a utáhneme. Odstřihneme spodek sáčku. Otvor o velikosti cca 3cm.

Na plech vyložený papírem na pečení nanášíme meringue pusinky.

Plech vložíme do rozehřáté trouby. Pečeme 50min. Neotvíráme!

Necháme vychladit přes pootevřená dvířka (otvor o velikosti prstu) až do momentu, dokud z trouby nepřestane unikat teplý vzduch.

Počet porcí

25 pusinek (1 plech)

Doba přípravy

60 min

Mini pavlova dortíky

Ingrediencie

- 4ks bílků
- 4 PL krupicového cukru na jeden bílek
- 1 PL vinného octu
- vanilkový extrakt
- 2x 250ml smetany ke šlehání
- ovoce dle chuti
- moučkový cukr

Příprava

Příprava korpusů na dortíky je stejná jako u pusinek s rozdílem techniky nanášení na plech.

Ze sáčku odstřihneme větší kousek (anebo použijeme zdobící špičku). Po nanešení korpusů pomocí čajové lžičky "utlapkáme" hmotu do požadovaného tvaru korpusu na mini Pavlovu.

Pečeme 60 min. Neotvíráme troubu během pečení! Necháme vychladit přes pootevřené dvířka (otvor o velikosti prstu) až do momentu dokud z trouby nepřestane unikat teplý vzduch.

Dokud se nám chladí korpusy, vyšleháme si krém ze smetany na šlehání.

Sáček na zdobení, do kterého si zavedeme zdobící špičku, naplníme.

Ozdobíme upečené korpusy, přidáme ovoce dle chuti.

Počet porcí

15 ks korpusů (1 plech)

Doba přípravy

75 min

Lemon curd (citrónový krém)

Ingrediencie

- 5 žloutků + 2 celá vejce
- 110g cukru krystal
- 110ml citronové šťávy
- nastrouhaná kůra z citronů, které jsme použili

Příprava

Nad vodní párou mícháme všechny ingredience do momentu, dokud se cukr nerozpustí a nevznikne nám hustý, lesklý krém.

Přes sítko krém přecedíme, čímž se zbavíme nepotřebných zbytků.

Počet porcí

Na 15 mini korpusů

Doba přípravy

15 min