



## Ako na najlepšie snehové pusinky

Na prípravu snehových pusiniek s nahrievaným cukrom budete potrebovať:

110 g studených vaječných bielkov (z troch vaječ), 220 g krupicového cukru, citrónová šťava, gélové potravinové farbivo, zdobiace špičky Wilton 1A, 1G

Na prípravu vanilkového pudingu budete potrebovať:

3 žĺtky, 50 g kryštálového cukru, 18 g kukuričného škrobu, 200 ml mlieka, ½ vanilkového struku, 125 g masla

### A TAKTO NA TO:

Pri príprave pusiniek použite kuchynský robot. Papierovú utierku namočte do citrónovej šťavy a poriadne ňou vyutierajte misu a metličku na šľahanie. Rúru predhrejte na 200 stupňov. Na plech vystlaný papierom na pečenie vysypte cukor a rovnomerne ho rozložte. Cukor budete ohrievať 7 minút. Ihneď, ako plech vložíte do rúry, začnite šľahať bielky na najnižšom stupni. Po 3 minútach zvýšte rýchlosť na polovicu a pol minúty pred koncom ohrievania prepnete mixér na najvyššiu rýchlosť. Cukor z rúry vyberte a okamžite znížte teplotu na 100 stupňov. Po jednej lyžičke pridávajte a miešajte. Po každej lyžičke nechajte aspoň 10 sekúnd mixovať, aby sa cukor úplne rozpustil. Chvilku to trvá, ale verte, stojí to za to. Keď do bielkov vspete všetok cukor, mixujte ich ďalších 5 až 10 minút. Ak chcete vytvoriť farebné pusinky, na záver šľahania pridajte gélové farbivo.

Keď je snehová pena úplne tuhá, naplňte ňou vrecká so zdobiacou špičkou. Pusinky vytláčajte trochu od seba, aby sa nepolepili. Vložte do rúry a pečte pri 100 stupňoch 35 minút. Po vypnutí rúry ju v žiadnom prípade neotvárajte. Nechajte pusinky ešte 15 minút dosušiť a až potom otvorte dvierka na rúre. Žiaľ, v tomto momente si budete musieť odskúšať svoju rúru. Každá pečie inak.

Vanilkový puding pripravíte veľmi jednoducho. Do vysokej nádoby vložte žĺtky a cukor. Ručným mixérom šľahajte do peny. Mlieko so semenami vanilkového struku ohrievajte. Asi pri 60 stupňoch vlejte trochu mlieka do žĺtkovej peny. Pridajte kukuričný škrob a šľahajte.

Žĺtky prelejte do zvyšku mlieka a na miernom plameni, za stáleho miešania metličkou ohrievajte až do bodu varu. Buďte trpezliví, nezvyšujte plameň. Keď puding prevrie, zložte ho z ohňa a maslo nasekajte na kocky. Tie pridajte do ešte horúceho pudingu a metličkou ručne miešajte, až kým sa úplne nerozpustí a neprepojí. Puding prelejte do pohárikov, dozdobte fantastickými pusinkami a podávajte. Puding vyjde na štyri porcie.