

# Bílkové pusinky

Časová náročnost: 90 minut

## Seznam přísad

2 ks	bílky
85 g	cukr krystal
špetka	sůl
	potravinářská gelová barviva



## Postup přípravy

Jako první si předehřejeme troubu na 100°C. V čisté míse začneme na nižší stupeň šlehat bílky, do kterých přidáme špetku soli. Jakmile začnou nabývat na objemu a vypadají téměř jako pěna do koupele, postupně přisypáváme cukr a šleháme už na vyšší stupeň. Když přidáme všechen cukr a začne se nám formovat tuhý leský sníh, ještě jednou zvýšíme stupeň a šleháme několik minut, až sníh po vyndání metly tvoří jemné špičky, které se pomalu ohýbají. Poté gumovou stěrkou vmícháme pár kapek gelového potravinového barviva. Pokud chceme více barev, bílky jednoduše rozdělíme na několik částí a každou obarvíme jinak. Směs nandáme do cukrářského sáčku, kam ještě před tím vložíme zdobící špičku ve tvaru, v jakém chceme pusinky mít. Na plech vyložený pečicím papírem tvoříme malé růžičky, špičky, zkrátka libovolné tvary. Plech vložíme do rozehřáté trouby a pusinky sušíme přibližně hodinu, dokud nejsme schopní je jemně oddělit od papíru. Necháme vychladnout. Poté můžeme buď ihned podávat, slepit dvě k sobě krémem nebo s nimi třeba dozdobit jiný dezert.