

Malinové pusinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1259 kalorií , **14 g** cukrů , **73 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/malinove-pusinky>

Příprava

Zapékací misky vymažte rozpuštěným máslem a vyložte toastovým chlebem. Tvaroh prošlehejte s vaječnými žloutky a 40 g cukru. Hladkou tvarohovou směs naplňte do zapékacích misek a dejte do trouby, předehřáté na 180°C na 15 minut péct. Bílky vložte do suché čisté nádoby, vyšlehejte do polotuha a postupně zašlehavejte zbytek cukru. Když je sníh pevný a lesklý, zapracujte ocet a škrob. Maliny promíchejte s likérem a přidejte na zapečený tvaroh. Pomocí kleští na zmrzlinu ozdobte sněhem. Pusinky krátce zapečte, dokud lehce nezezlátnou.

Ingredience

- 4 plátky toastového chleba
- 2 lžíce rozpuštěného másla
- 250 g měkkého tvarohu
- 2 vejce
- 100 g cukru krupice
- 1/2 lžičky vinného octa
- 1/2 lžičky kukuřičného škrobu
- 250 g malin
- 2 lžíce malinového likéru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Párty občerstvení, Svačina

