

# Sněhová nadílka

## Co budete potřebovat na sladké pusinky?

- 3 bílky (z vajec velikosti M)
- 150 g cukru krupice
- 75 ml vody
- 3 lžičky cukru moučka

Do kastrůlku odměřte cukr a vodu. Začněte zahřívát zhruba na střední výkon; jakmile voda přijde k varu, cukr by se měl beze zbytku rozpustit. Dál zvolna vařte až na sirup – celé to trvá asi pět minut a je potřeba po dovaření udržovat sirup horký.

Mezitím se pusťte do přípravy měkkého sněhu z ušlehaných bílků. Do něj pak teplý sirup vešlehávejte tenkým pramínkem. Sníh postupně zbělá a zhoustne. Se šleháním pokračujte, dokud sníh opět nevychladne alespoň pod teplotu lidského těla. Na závěr do sněhu ještě krátce vešlehejte moučkový cukr a pokud chcete, obarvěte jej potravinářským barvivem nebo nechte hmotu andělsky bílou.

Připravte si plechy (na toto množství budete potřebovat dva) vyložené pečícím papírem a na ně vytlačujte z pevnějšího igelitového sáčku s ozdobnou špičkou nebo s prostříženým rohem (asi centimetr) sněhovou hmotu nanejvýš do velikosti vlašského ořechu.

Plechy s pusinkami vložte do trouby předehřáté na 100 °C, pečte (sušte) 30 minut, poté pootevřete dvířka, prohodte plechy a zase pokračujte v pečení. Toto si zopakujte ještě jednou, případně dvakrát, dokud nebude možné pusinky snadno odlepit od papíru. Pak nechte pusinky vychladnout na mřížce.

