

Praznične puslice



Izrada:

Za ovu količinu bjelanjaka biće vam potrebno otplikite 4 komada jaja L veličine, ali koliko god bjelanjaka od ta 4 komada da izmjerite, količinu šećera pomnožite sa 2 i dobili ste pravilan omjer. Ova mjera puslica je za 1 veliki pleh od rerne, dimenzija 42x32 cm.

Bjelanjke odvojiti od žumanjaka i izvagati, dodati i šećer i blago promiješati silikonskom špatulom. Smjesu je potrebno zagrijati na vodenoj pari (posudu sa bjelancima i šećerom stavite na šerpu sa ključalom vodom) do temperature od 60°C ili dok se kristali šećera ne otope, otplikite je potrebno oko 5 minuta. Nakon toga smjesu je potrebno izmiksati najvećom brzinom miksera dok ne dobijete veoma čvrst šaum (kod mene je to vrijeme od 10 minuta sa stonim mikserom).

Umućenu smjesu podijelite na 4 dijela (omjeri po želji) i dodajte boje po želji i izmješajte silikonskom špatulom. Sa Dr.Oetker gel bojama se dobiju pastelne nijanse boja. Smjese prebaciti u jednokratne dresir vrećice u koje smo stavili nastavke za ukrašavanje po želji (ja koristim zvjezdaste različitih veličina i okrugle – pogledati prvu sliku pripreme). Za vjenčiće prethodno na pek papiru šestarom napravite krugove prečnika 7 i 5 cm, a papir zatim okrenite kako puslice ne bi došle u dodir sa grafitom. Formirati oblike vjenčića šaumom sa različitim nastavcima i bojama. Takođe formirati oblike jelkica, snješka bjelića i sl. Za ukrašavanje iskoristite Dr.Oetker Dekor program i po želji dekorisite puslice.

Puslice sušiti u prethodno zagrijanoj rerni na 80°C 3h (niskom temperaturom i dužim vremenom sušenja postižete zadržavanje izvornih boja i izbjegavate pucanje šauma). Ipak, kako nisu sve rerne iste, temperaturu i dužinu sušenja potrebno je prilagoditi vašoj rerni.

Prijatno! ❤