

Sušienky
a sladkosti





MASLOVÉ SUŠIENKY MAČIČKY PUSHEEN

18 AŽ 20 KUSOV • NÁROČNOSŤ: LAHKÁ

Jemné maslové sušienky s príchut'ou vanilky a mandlí sú naozaj návykové. Pri ich príprave nenarobíte neporiadok a po upečení držia pekne tvar. Použite šablóny rôznych mačacích póz, ktoré nájdete na konci knihy.

Suroviny

Maslové sušienky

8 lyžíc (115 g) masla, nakrájaného
na kocky, trochu zmäknutého, ale stále
studeného

1 ½ hrnčeka (100 g) krupicového cukru

1 veľké vajce

2 hrnčeky (240 g) hladkej múky, preosiatej

¼ hrnčeka (30 g) kukuričného škrobu

¼ lyžičky soli

¼ lyžičky vanilkového extraktu

¼ lyžičky mandľového extraktu

čierne potravinárske farbivo alebo čierne
kakao

Dokončenie

150 g tmavej čokoládovej polevy,
nasekanej

alebo

1 lyžica práškovej bielkovej polevy

1 ½ hrnčeka (165 g) práškového cukru

2 lyžice vody

1 Príprava sušienok: Vo veľkej mise zmiešame elektrickým šľahačom maslo a krupicový cukor dopenista. Zotrieme zo stien misy, pridáme vajce a pokračujeme v miešaní, kým sa vajce dobre nevmieša a zmes nemá svetlú farbu.

2 Pri nízkej rýchlosti vmiešavame múku, škrob a soľ. Pridáme vanilkový aj mandľový extrakt a dobre premiešame.

3 Cesto rozdelíme na dve časti. Do jednej vmiešame pár kvapiek čierneho potravinárskeho farbiva alebo čierneho kakaa, aby cesto získalo sivú farbu. Sivé aj svetlé cesto zabalíme samostatne do fólie a dáme do chladničky na 1 hodinu.



- 4 Rúru rozohrejeme na 170 °C. Dva plechy vystelieme papierom na pečenie alebo silikónovou podložkou. Podľa vzoru na strane 197 (vzor 1, 2 a 3) vystrihujeme z kartónu alebo zo špeciálnej fólie šablóny.
- 5 Cesto vyvaľkáme na hrúbku 6 mm. Ostrým nožom vyrežeme podľa šablóny tvary mačičky Pusheen.
- 6 Sušienky poukladáme na pripravené plechy. Pečieme 12 minút. Vyberieme z rúry a necháme úplne vychladnúť.
- 7 **Dokončenie:** Tváričky dokreslíme roztopenou čokoládovou polevou. Polevu topíme v mikrovlnke v stredne veľkej miske v 30-sekundových intervaloch, kým nie je roztopená a hladká, po každom intervale ju premiešame, aby sa nepripálila. Alternatívnu polevu pripravíme v miske zmiešaním práškovej bielkovej polevy, práškoveho cukru aj vody a šľaháme elektrickým šľahačom pri vysokej rýchlosti asi 10 minút.

