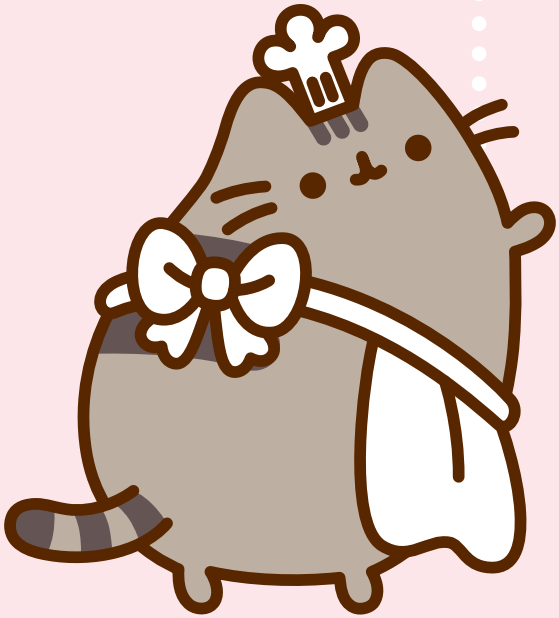
Sušenky a sladkosti



PUSHEENINY MÁSLOVÉ SUŠENKY

18 AŽ 20 SUŠENEK • NÁROČNOST: JEDNODUCHÉ

Tyto vláčné máslové sušenky s lahodnou příchutí vanilky a mandlí jsou vážně návykové! Jsou neuvěřitelně snadné a po upečení výborně drží tvar. Použijte šablony, které najdete na konci knihy, a vytvořte sušenky ve tvaru košišty Pusheen dle vlastní volby!

INGREDIENCE

MÁSLOVÉ SUŠENKY

115 g másla, které nakrájíte na kostičky a necháte povolit

100 g moučkového cukru

1 velké vejce

240 g prosáté hladké mouky

30 g kukuřičného škrobu

¼ lžičky soli

¼ lžičky vanilkového extraktu

¼ lžičky mandlového extraktu

černé potravinářské barvivo nebo neslazené tmavé kakao

ZDOBENÍ

150 g tmavé čokoládové polevy, čokolády na vaření či čokoládové polevy v peckách

nebo

1 lžíce meringue prášku

165 g moučkového cukru

2 lžíce vody

1 **UPEČTE SUŠENKY:** Ve velké míse umixujte ručním mixérem máslo s moučkovým cukrem do hladké, nadýchané konzistence. Seškrábněte směs stěrkou do středu mísy a přidejte vejce. Šlehejte, dokud vejce dobře nezapracujete do směsi, měla by trochu zesvětlat.

2 Přepněte mixér na pomalejší otáčky a vmíchejte do směsi mouku, kukuřičný škrob a sůl. Přidejte vanilkový a mandlový extrakt a vše dobře promíchejte.

3 Rozdělte těsto na dvě části. Do jedné zapracujte několik kapek černého potravinářského barviva nebo špetku neslazeného tmavého kakaa, aby se těsto zbarvilo do šeda. Z šedého i neobarveného těsta vytvarujte bochánky, zabalte do potravinové fólie a nechte jednu hodinu odpočinout v chladu.

4 Předehřejte troubu na 170 °C. Připravte si dva plechy vyložené pečicím papírem nebo silikonovou podložkou na pečení. Připravte si vzor na sušenky tak, že si obkreslíte šablony na máslové sušenky ze strany 207 (šablona 1, 2 nebo 3) na dortovou podložku nebo kus plastu a vyříznete je.

5 Vyválejte těsto na tloušťku 6 mm. Podle připraveného vzoru vyřízněte z těsta ostrým nožem požadovaný tvar košišty.

6 Rozložte sušenky na připravené plechy. Pečte 12 minut. Vyjměte plechy z trouby a nechte sušenky zcela vychladnout.

7 OZDOBTE SUŠENKY: Dozdobte košišty Pusheen pomocí roztavené čokolády nebo královské glazury. Pracujete-li s roztavenou čokoládou, vložte kousky čokolády do středně velké mísy vhodné do mikrovlnné trouby a postupně ohřívejte v 30vteřinových intervalech. Mezi nimi čokoládu vždy promíchejte, aby se nepřipálila. Ohřívejte, dokud se nerozpustí. Pokud budete zdobit královskou glazurou, smíchejte meringue prášek, moučkový cukr a vodu ve středně velké misce a směs šlehejte asi 10 minut ručním mixérem zapnutým na vysoké otáčky, dokud nezískáte požadovanou konzistenci, při níž poleva tvoří po vytažení metly špičky.