

marmurkowe całuski



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	1 szt
białko	5 szt
cukeir puder	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę stopić w kąpeli wodnej białka ubić w kąpeli wodnej z cukrem - ostudzić Masę białkową wymieszać ze stopioną czekoladą aż powstanie ciemne smugi. Na blachę wyłożoną pergaminem nałożyć łyżką 20 marmurkowych bez. Piec 35 min w temp 140 C. Całuski powinny być z wierzchu chrupkie a w środku miękkie