

# SNĚHOVÉ CUKROVÍ

## FRANCOUZSKÝ ZPŮSOB

Staré dobré šlehání **bílků s pískovým cukrem** tak dlouho, až jsou špičky po vytažení metličky dost pevné, což je bez roboty v podstatě neproveditelné. Nejspolehlivější cesta, jak dosáhnout opravdu pevný a stabilní sníh je **nejprve ušlehat měkký sníh** jen ze samotných bílků, následně do něj po lžících **zašlehat jemný pískový nebo moučkový cukr** a pak ještě šlehat v robotu 5-10 minut na plný výkon.

## ITALSKÝ ZPŮSOB

Spočívá v tom, že se do měkkého sněhu z bílků přilévá **horký svařený cukr** a následně se šlehá až do vychladnutí celé směsi. Pokud máte rádi křehké, ostře řezané sněhové pusinky, které se při pečení neroztékají a drží tvar, a které jsou křupavé v celém svém objemu, nejen na povrchu, pak italský způsob přípravy sněhu vás posune hodně blízko ideálu.

## ŠVÝCASKÝ ZPŮSOB

Jde o šlehání bílků s cukrem ve **vodní lázni nad párou**. Jakmile se sníh zahřeje na teplotu **45-50 stupňů**, změní se jeho vlastnosti, zpevní, začne se lesknout, nebude se při čekání a dalším zpracování rozpadat (při vyšší teplotě hrozí sražení bílků). Takto připravený sníh vydrží klidně do druhého dne v lednici.

## PÁR POSTŘEHŮ PRO DOBRÝ VÝSLEDEK



- Pokud máte vejce od domácích slepic, na pár dní je odložte do lednice. Velmi čerstvá vejce mají hodně hustý bílek a nedostanete se s nimi na tak velký objem sněhu, jako ustarších vajec. U kupovaných to neřešte.
- Bílky z lednice vyndejte a nechte alespoň hodinu v pokojové teplotě.
- Mísa, metlička a všechno ostatní, co může přijít do kontaktu s bílky, musí být dokonale umyté a suché, tedy nezamaštěné a dobře utřené. Tuk i voda brání dobrému našlehání.
- Na jeden bílek je potřeba 50-60 g cukru. Pokud množství snížíte, sníh bude příliš měkký a v troubě nebudou pusinky držet tvar. Čím méně cukru, tím víc se roztečou a povolí.
- Cukr přidávejte po částech, moučkový alespoň jednou přesít.
- Pusinky se nepečou, ale suší. Teplota by neměla přesáhnout 120 stupňů, jinak se vám roztečou. Já jsem nastavila 100 stupňů a za zhruba hodinu byly hotové ty menší, za dalších 20 minut větší. Někdo doporučuje postupné snižování teploty: 120° 10 minut, 110° 10 minut, 100° 10 minut, 90° dalších 10 minut, 80° 10 minut a na 70° dosušit cca 30 minut. Na to já nemám nervy.
- Pokud přidáte cukr ještě předtím, než z bílků aspoň částečně vyšlehaté sníh, připravte se na to, že vám šlehání bude trvat dvakrát až třikrát déle.



## PUSINKY

### suroviny na 2 plechy

- 2 bílky
- 115 g moučkového cukru



## KOKOSKY

### suroviny na 2-3 plechy

- 3 bílky
- 180 g moučkového cukru
- 150 - 180 g strouhaného kokosu

## PUSINKY

1. Z bílků ušlehejte měkký, řídký sněh. Misku se sněhem postavte do vodní lázně nad páru. Důležité je, aby se voda pohybovala těsně pod bodem varu, ale nijak překotně nevěřela a nebublala.

2. Postupně do sněhu metličkou zašlehejte cukr. Dál pokračujte ve šlehání nad párou, až hmotu zahřejete tak, že bude příjemně horká, pokud do ní ponoříte prst. Buďte obezřetní, nenechte bílky horkem srazit, stále míchejte, šlehejte a nikam neodcházejte. Bude to trvat 3-5 minut.

3. Uvařenou sněhovou hmotu odstavte a nechte postupně zchladnout, občas přitom prošlehejte.

4. Bílky naplňte do cukrářského sáčku. Já použila i nástavec, který vám udělá požadovaný tvar pusinky.

## KOKOSKY

5. Do vařeného vychladlého sněhu jemně zašlehejte kokos.

Nesmí ho být příliš, to by se hmota začala drolit a byla příliš hrubá a suchá. Přestaňte přidávat kokos ve chvíli, kdy je hmota pěkně rozčepýřená. Obecně platí, že čím kvalitnější kokos, tím víc ho těsto pojme.

6. Troubu předehřejte na 140 stupňů a plechy vyložte papírem na pečení. Lžičkou vykrajujte malé hromádky a ty rovnejte v řadách na plech. Ve vyhřáté troubě pak pečte 15-20 minut do jemného zrůžovění na povrchu. Nechte zchladnout na plechu.

7. Vychladlým kokoskám dopřejte pár dní na rozležení, cosi se na nich změní k lepšímu.

### Pár vychytávek

Chuti kokosek výrazně pomůže, pokud strouhaný kokos nejprve krátce **opečete nasucho v troubě** při 150-170 stupních. Hlídejte a občas promíchejte a nechte kokos jen rozvonět. Dá se použít i **čerstvý kokosový ořech**, vydlabejte bílou dužinu a nastrouhejte ji. Do kokosek se dá přidat máslo, sádlo, tvaroh, mandlové nebo kokosové aroma.