

# Suklaapusut

Suklaalla kuorrutetut marenkisuukot, jotka voit maustaa ja koristella oman makusi mukaan. Valmiina ehdotukset rommi-vanilja-, minttu- ja sitruunapusuista.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Vaahdota valkuaiset ja puolet sokerista sähkövatkaimella kovaksi vaahdoksi. Lisää valitsemasi aromi ja väri sekä vähitellen loput sokerista. Jatka vaahdottamista vielä noin 10 minuuttia. Aseta keksit leivinpaperille uunipellille ja pursota vahto keksien päälle. Kypsytä pusuja **n.10 minuuttia 150 asteisen uunin alatasolla**. Sulata suklaa syvässä astiassa vesihauteessa ja kasta pusut varovasti suklaaseen. Koristele Dr. Oetker koristerakeilla.

## Ainekset::

### Ainekset:

3 kpl kananmunaa  
2 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia valinnan mukaan (kts. alla)  
0,25 tl Dr. Oetker Elintarvikeväriä valinnan mukaan (kts. alla)  
200 g maitosuklaata  
12 kpl Marie-keksejä  
Dr. Oetker koristerakeita valinnan mukaan (kts. alla)

### Vaihtoehto 1: Rommi-Vaniljapusut:

0,5 tl Dr. Oetker Rommiaromia  
0,5 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia  
Dr. Oetker Choco strösseliä

### Vaihtoehto 2: Sitruunapusut:

1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia  
0,25 tl Dr. Oetker Elintarvikeväriä keltaista  
Dr. Oetker koristerakeita (Aurinkoströsseliä)

### Vaihtoehto 3: Minttupusut:

0,25 tl Dr. Oetker Vihreää Elintarvikeväriä  
0,5 - 1 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia  
Dr. Oetker koristerakeita (Karamellikoristerakeita)