

Puslice sa kremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za puslice:

- 2belanceta
- **200** gšecera u prahu
- **prstohvatsoli**
- **100** gmlevenog lešnika, badema ili oraha
- boja u prahu

Fil:

- **200** gcrne cokolade
- korica od narandže
- **1 dl**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca, lagano dodati šefer i nastaviti mucenje. Lagano umesati boju po želji i mlevene lešnike (bademe ili orahe). Pleh obložiti pek papirom i iz poslasticarske kese istiskati punije krugove oko 3 cm u obimu. Zagrejati rernu na 120-150 stepeni. Peci-susiti oko 30-40 minuta.

Fil: zagrejati slatkou pavlaku, dodati cokoladu i rendanu koru narandze. Filovati puslice i spajati po 2 kom.

Savet