

Ledena fantazija



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **6 kašika šecera**
- **5 kašikamljevenih oraha**
- **7-8 kašikamljevene plazme**
- **14puslica**
- **150 ml mlijeka**
- **1šlag pjena**

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti sa 3 kašike šecera.

Na pari umutiti žumanca i 3 kašike šecera.

Sjediniti, pa dodati mljevene orahe, mljeveni keks i mljevene puslice. Posebno umutiti šlag i mlijeko, pa sve sjediniti i izmješati.

Smjesu sipati u kalup, obložen folijom, pa posuti sa malo mljevene plazme. Zalediti.

Kad se stegne istresti na tacnu, pa rezati na parcad. Po želji poslužiti sa topljenom cokoladom ili dekorisati šlagom.

Savet