

## *Ananas puslica*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **7**belanca
- **350** gšecera
- **1 kašicica**sirceta

#### **Fil:**

- **7**žumanca
- **3**pudinga od vanile
- **250** gšecera
- **750 ml**mleka
- **250 g**margarin
- **2**banane
- **1 limenka**ananasa

#### **Šlag:**

- **300** gšlag krema
- **450-500 ml**soka od ananasa

### **Priprema**

Umutiti cvrsto belance i šećerom. Kad je gotovo dodati sirce i mutiti mikserom još 5 minuta. Sušiti belanac 15 minuta u zagrejanj rerni na 150C, a zatim smanjiti na 100 C i susiti još 60 monuta.

Žumanca, puding i šećer sjediniti sa malo mleka (uzeti nekoliko kašika od 750 ml) i zakuvati u preostalo mleko. Kad se fil ohladi dodati umucen margarin i mutiti još 5 minuta. U fil lagano umešati seckani ananas (ocean) i seckane banane.

Preko kore namazati fil.

Šlag kremu umutiti sokom od ananasa. Ako iz oceanog ananasa nemate dovoljnu kolicinu soka slobodno dodajte hladnu vodu do kolicine od 450-500 ml. Prijatno!

## **Savet**