

Puslica torta (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **8** belanaca
- **400 g** šecera
- sok od limuna

Za fil:

- **8** žumanaca
- **7 kašika** šecera
- **2 kašike** oštrog brašna
- **400 ml** mleka
- **300 g** mlevenih oraha ili
- **200 g** grendane čokolade
- **2 kesice** vanilin secer
- **1** margarin

Za ukrašavanje:

- **1 pakovanje** gotovih puslica
- (belih a može i u boji)

Priprema

Umutiti sneg od 4 belanaca, postepeno dodavati šecer i nekoliko kapi limuna. Koru sušiti u podmazanom i

papirom obloženom plehu na 150 C oko 30 minuta. Napraviti takve dve kore ili mutiti sve odjednom i susiti u velikom četvrtastom plehu, a potom koru podeliti na dve kore. Umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati brašno, postepeno naliti mlekom pa kuvati krem na tihoj vatri uz neprestano mešanje dok ne zgusne. Margarin penasto umutiti pa u prohlavljen krem prvo dodati orahe ili rendanu čokoladu, a onda i umućen margarin. Masu dobro sjediniti tako da se dobije vazdušasta masa. Filovati kore, a odozgo ukrasiti gotovim puslicama ili po želji možete ukrasiti i šlag kremom.

Savet