

Kolac sa puslicama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** puslica

Za fil:

- **6** jaja
- **18 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuhanje
- **300 g** mljevenog keksa
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Razdvojiti žumanca od bjelanjaka. Bjelanjke pjenasto umutiti sa 12 kašika šecera, a žumanjke sa 6 kašika šecera, pa ih sastaviti.

U ovu gore smjesu dodati omekšao margarin i čokoladu, pa lagano izmiješati. Dodati keks i onda miješati, dok se sve fino ne sjedini.

U pleh poreati puslice i preko njih rasporediti fil s keksom. Preko toga premazati izmuceno slatku pavlaku i ukrasiti po želji. Staviti u frižider na hlađenje.

Savet