

Menaž poljupci



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Puslice:

- 1 belance od većeg jajeta
- 75 g šećera
- 1 puna kašika sitno mlevenog badema
- 1 ravna kašičica kakao praha

Krem za punjenje:

- 50 g Menaž čokolade
- 50 ml mlečne slatke pavlake

Ukrašavanje po želji:

- 50 g Menaž čokolade
- 1 ravna kašičica putera

Priprema

Ovo je mera za oko 40 komada puslica (jedan veliki pleh), odnosno za 20 gotovih kolacica. Nastala tako što mi je ostalo belance kad sam pravila kiflice, a jelo nam se nešto slatko :) Kad se mute belanca jako je bitno da nemaju ni mrvicu žumanca u sebi, da je posuda u kojoj se mute čista, kao i mutilice od miksera. Takoe sam negde pročitala da je dobro da se mute u istom smeru i to primenjujem. Umutite belance, kada krene da se pravi sneg polako sipajte šećer malo po malo uz stalno mucenje dok se ne dobije čvrsta smesa koja ne curi iz posude. Umuceno je kada se šećer skorz istopi, znaci ne krcka pod zubima.

Ostavite mikser i lagano u belanca sipajte kakao i badem, pa špatulom polako odozdo na gore mešajte tako da ne izbijate vazduh ih smese. Smesa treba da bude jednaka i ne previše retka.

Pleh obložite pek papirom, smesu stavite u špric ili kesu i pravite male krugove. Ako nemate špric može i kašicom. Ugrejte rernu na 150 stepeni, pa ubacite puslice, zatim smanjite temperaturu na 100, ne treba im više od pola sata sušenja jer su tanke.

Ugrejte u šerpici pavlaku samo do kljucanja, pa ubacite cokoladu, sklonite sa šporeta i lepo umešajte da se masa sjedini, ostavite da se dobro ohladi.

Filujte puslice kašicom, tako što stavite fil na jednu u sredinu i lagano stisnete da se povežu.

Istopiti na pari cokoladu i puter, pa ili šarati odozgo ili umakati jedan deo u cokoladu zatim u badem ili keks, kako volite.

Savet

Neki poseban savet nemam, kolai je sklepan od nekoliko recepata, ispao je odlično i smazan je u rekordnom roku :) Može se i ne mora dodatno ukrašavati, svakako je punog ukusa.