Uskršnja gnezda



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** belanceta
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kašicice**ekstrakta vanile
- **1 kesica**prehrambene zelene boje
- **prsohvat** soli
- **100 g**šlaga
- **2 kesice**bombona no problem

Priprema

U belanca sipati prsohvat soli, umutiti u cvrst sneg i postepeno dodavati šecer i vanilin šecer. Zatim dodati 1 kašicicu ekstrakta vanile i prehrambenu boju i umutiti.

Pleh obložiti papirom za pecenje i u špric za šaranje sipati smesu, napraviti pun krug i od gore još dva prazna kruga, da bude kao gnezdo. Peci na 100 stepeni 90 minuta. Dok se to pece umutiti šlag sa 1 kašicicom ekstrakta vanile.

Po završetku, svako gnezdo puniti šlagom i reati bombonice.

Savet

Možete praviti i manja, meni su baš velika ispala, pošto naraste, i dobila sam 11 komada. Za uskrs ništa slae! :)