

Non plus ultra



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- **300** goštrog brašna
- **250** gmargarina
- 3žumanceta
- **50** gšecera u prahu
- **1** kesicevanilin šecera

Pusle:

- 3belanceta
- **200** gšecera u prahu
- **1** kašikasirca

Fil:

- **300** gpekmeza (po želji)
- **100** gcokolade
- **20** gputera

Priprema

Utrljati margarin u brašno, dodati žumanca, šećer u prahu, vanil šećer, pa umesiti testo. Uviti ga u foliju i ostaviti u frižideu oko 30 minuta da odstoji. Odstajalo testo izvaditi i oklagijom razvuci na debljinu od 5 mm. Okruglom modlom vaditi krugove i reati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Posebno ulupati belanca u cvrst sneg i postepeno dodajuci šećer u prahu, neprekidno mutiti. Na kraju dodati sirce i dobijenom masom napuniti dresing džak. Istiskivati po malo smese na svaki krug testa.

Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 150 stepeni oko 30 minuta.

Na polovinu prohlaenih kupica naneti fil od cokolade i puter skuvanog na pari ili po želji biskvite premazati pekmezom.

Vanilice sušite na umerenoj temperaturi dok ne postanu hrskave.

Savet