

Puslice punjene Menaž glazurom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za puslice:

- **4** belanceta
- **250 g** šecera
- **1** prstohvatsoli
- **3** kašikesirceta
- Za punjenje puslica:
- **200 g** čokoladne glazure

Priprema

U dublju posudu staviti belanca, dodati so te umutiti mikserom u cvrst šam...

...dodati sirce i postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera neprekidno muteci mikserom. Mutiti 15 minuta.

Kašicom vaditi puslice, reati ih u pleh obložen pek-papirom.

Rernu zagrejati na 180 stepeni pa smanjiti na 100 stepeni i staviti puslice da se peku (ali na donji deo šporeta kako ih ne bi uhvatila vatra i kako bi se puslice sušile i zadržale belu boju). Tako ih sušiti sat vremena.

Gotove puslice izvaditi iz rerne i ostaviti ih da se prohlade. Nožem izdubiti sredinu na svakoj puslici te udubljenja puniti čokoladnom glazurom. Ostaviti da se glazura stegne, servirati te poslužiti.

Savet

Menaž-i svaki put uspe.