

Starinska puslica



Sastojci

Za tri kore:

- 12 belanaca
- 24 kašika šecera
- 6 kapi sirceta

Za fil:

- 12 žumanaca
- 250 g prah šecera
- 10 vanilin šecera
- 1 margartin
- 4 kesice šlaga

Priprema

Kore: Pre mucenja rernu zagrejati na 200 stepeni. Umutiti 3 kore po 3 belanca, 8 kašika šecera i 2 kapi sirceta. Pleh obložiti papirom za pecenje, sipati masu i staviti u rernu.

Rernu odmah smanjiti na 100 stepeni i sušiti koru 45 minuta, ne otvarajući rernu!

Fil: Umutiti 12 žumanaca sa 250 g prah šecera i 10 vanilin šecera - skuvati sve na pari.

Posebno umutiti margarin i dodavati kašiku, po kašiku ohlaenog fila.

Filovati kore i odozgo premazati umucenim šlagom.