

Puslica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora

- **15** belanaca
- **36 kašika** šećer
- **3 kašike** sirca

Fil

- **300** goraha
- **15** žumanaca
- **100 ml** mleka
- **250 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 12 kašike šećera u cvrst sneg, na kraju dodati jednu kašiku sirca. Šusiti list 90 minuta na 100 stepeni. I ovako sušiti 3 lista

Fil: 300 g mlevenih oraha popariti sa 100 ml mleka. Umutiti 15 žumanca sa 5 kašika šećera. Posebno umutiti margarin sa šećerom i sjediniti sve sastojke.

Filovati: kora-fil-kora-fil itd. Na kraju ukrasiti šlagom.

Savet