

Puslica padobranci



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za puslice:

- **5**belanaca
- **300** gkristal šecera
- **malosoli**
- **malokakao** praha

Za krem:

- **3**jajeta
- **150** gkristal šecera
- **80** gcokolade za kuvanje
- **150** gmargarina

Za premazivanje tepsije:

- **75** gmargarina

Prepuna

Tri tepsije od rerne namazati margarinom, staviti papir za pecenje koji isto namazati margarinom. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati kristal šecer i dobro umutiti – oko 10 minuta. U špic kesu sa zvezdastim vrhom sipati smesu od belanaca, pritiskanjem kese uz kružne pokrete formirati male puslice u tepsiji. Od ove kolicine smese popunjene su 3 tepsije od rerne.

Kada se utroši sva smesa, uzeti kakao prah i kroz malo cedilo lagano sipati kakao na puslice.

Rernu ugrejati na 110 stepeni, staviti teplsije sa puslicama u rernu, na toj temperaturi peci 5 minuta, te smanjiti temperaturu na 80 stepeni i sušiti puslice 2 sata. PUSLICE NAKON SUŠENJA MORAJU OSTATI BELE. Dok se puslice suše pripremiti kremu: Staviti vodu u vecu posudu da prokljuca. U manjoj posudi penasto mikserom umutiti 3 cela jaja sa 150 g kristal šecera i posudu staviti na paru i dalje mutiti mikserom. Kada se šefer otopi dodati kockice cokolade i varjacom mutiti na pari još 10 minuta.

U ohlaenu kremu umutiti 150 g margarina.

Nakon isteka 2 sata teplsije izvaditi iz rerne i puslice odmah lagano malo pomeriti sa mesta na kojem su se pekle i ostaviti u teplsiji, odnosno iz drugih teplsija se prebacuju gotove puslice na jednu ili 2 teplsije. Bitno je da ne ostanu na mestu na kojem su se sušile. Od ove kolicine dobila sam 216 malih puslica.

Malom kašikom uzimati kremu i spajati po 2 puslice i odlagati na tacnu. Nakon spajanja dobila sam 113 komada padobranaca.

Padobrance stavljati u korpice za minjone.

Savet