

Puslica (brza)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piškota
- **400 g** čokolade za kuvanje
- **2** margarina
- **3 manja pakovanja** puslica
- **8** jaja
- **300 g** šećera u prahu
- **200 g** šlaga

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, istopiti čokoladu i pomešati sa margarinom.

8 žumanaca skuvati na pari sa šećerom. Kada se ohlade žumanca sjediniti sa margarinom.

Posebno umutiti belanca sa 4 kašike šećera i dodati kašiku po kašiku u već ohlaen fil.

Reati umocene piškote u mleko (može i plazma keks) staviti pola fila pa reati puslice, pa drugu polovinu fila pa šlag.

Savet