

Rainbow puslice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**belanca
- **9** kašika šecera
- **1** kašika širceta
- **1** kašica ekstrakt ruma
- po potrebi višnje

Priprema

Odmrznuti višnje i ocediti od vode, poredjati na pleh obložen papirom za pecenje.

Umutiti belanca, šecer, sirce i rum (može bilo koji drugi ekstrakt) masu sipati u špric i špricati puslice preko višanja, zagrejati rernu na 150 stepeni, ja sam posula i sarene mrvice pre pecenja.

Staviti da se pece i paziti da ne porumene treba bele da ostanu, kad su gotove ostaviti da se ohlade pa izvaditi iz pleha.

Savet

Odline uz jutarnju kaficu, po pravilu treba da ostanu bele, ali to ne utie na kvalitet, možete koristiti umesto

višanja bilo koje drugo voe. Prijatno!