

Puslice sa kremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za puslice:

- 2 belanceta
- 200 g šećera u prahu
- prstohvatsoli
- 100 g mlevenog lešnika, badema ili oraha
- boja u prahu

Fil:

- 200 g crne čokolade
- korica od narandže
- 1 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca, lagano dodati šećer i nastaviti mucenje. Lagano umesati boju po želji i mlevene lešnike (bademe ili orahe). Pleh obložiti pek papirom i iz poslasticarske kese istiskati punije krugove oko 3 cm u obimu. Zagrejati rernu na 120-150 stepeni. Peci-susiti oko 30-40 minuta.

Fil: zagrejati slatku pavlaku, dodati čokoladu i rendanu koru narandže. Filovati puslice i spajati po 2 kom.

Savet