

Puslica torta (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **8**belanaca
- **400** gšecera
- sok od limuna

Za fil:

- **8**žumanaca
- **7** kašika šecera
- **2** kašikeoštrog brašna
- **400** ml mleka
- **300** gm levenih oraha ili
- **200** grendane cokolade
- **2** kesice vanilin secer
- **1**margarin

Za ukrašavanje:

- **1** pakovanje gotovih puslica
- (belih a može i u boji)

Priprema

Umutiti sneg od 4 belanaca, postepeno dodavati šecer i nekoliko kapi limuna. Koru sušiti u podmazanom i

papirom obloženom plehu na 150 C oko 30 minuta. Napraviti takve dve kore ili mutiti sve odjednom i susiti u velikom cetvrtastom plehu, a potom koru podeliti na dve kore. Umutit žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati brašno, postepeno naliti mlekom pa kuvati krem na tihoj vatri uz neprestano mešanje dok ne zgusne. Margarin penasto umutiti pa u prohlaen krem prvo dodati orahe ili rendanu cokoladu, a onda i umucen margarin. Masu dobro sjediniti tako da se dobije vazdušasta masa. Filovati kore, a odozgo ukrasiti gotovim puslicama ili po želji možete ukrasiti i šlag kremom.

Savet