Kolac sa puslicama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g**puslica

Za fil:

- **6**jaja
- **18 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **300 g** mljevenog keksa
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Razdvojiti žumanca od bjelanjaka. Bjelanjke pjenasto umutiti sa 12 kašika šecera, a žumanjke sa 6 kašika šecera, pa ih sastaviti.

U ovu gore smjesu dodati omekšao margarin i cokoladu, pa lagano izmiješati. Dodati keks i onda miješati, dok se sve fino ne sjedini.

U pleh poreati puslice i preko njih rasporediti fil s keksom. Preko toga premazati izmuceno slatku pavlaku i ukrasiti po želji. Staviti u frižider na hlaenje.

Savet