

## *Letnja puslica*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 1 mleka
- 250 gmargarina
- 7 kašikagustina
- 4 kašikebrašna
- 250 gprah šecera

### **Priprema**

Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti belanca u cvrst šam i postepeno dodavati šecer.

U pleh obložen papirom sipati belanca i susiti u rerni na 120 C 1,5 sati.

Žumanca pomešati sa prah šecerom, gustinom i brašnom.

Od litre mleka, uzeti 200-300 ml da se napravi glatka kasa. U 700 ml mleka skuvati kašicu.

Kada se ohladi dodati umucen margarin sa 2-3 kašike šecera.

Ispecenu i ohladjenu koru preseći na pola. Preko prve kore sipati krem, zatim staviti drugu koru i preliti

ostatkom krema. Ohladiti, a zatim iseci na parcice pa poslužiti.

## **Savet**

Idealno letnje osveženje....