okoladne puslice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**belanca
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**lešnika
- **50 g**cokolade
- **1/2**limuna (sok)

Priprema

Belanca mutiti da malo ocvrsnu, pa im postepeno, uz neprekidno mucenje, dodavati šecer u prahu, nastaviti sa mucenjem. Dodati sok od limuna. Belanca mutiti toliko dugo, da kada nagnete vanglicu ona ostaju cvrsto u njoj.

Zatim dodati najsitnije izrendanu cokoladu i samlevene lešnike, prethodno malo propecene (zbog mirisa). Sjediniti varjacom, NIKAKO mikserom.

Pleh od šporeta obložiti pek papirom. Smesu od belanaca stavljati u špric sa zvezdastim nastavkom i istiskivati puslice, velicine krupnijeg oraha.

Staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 150 stepeni. Na toj temperaturi peci ih prvih 15 minuta, pa smanjiti na 100 stepeni i peci još pola sata.

Iskljuciti rernu i puslice ostaviti, u poluotvorenoj rerni, još 10 minuta. Izvadite ih, sacekati da se ohlade, pa uživajte. Ja sam morala i vruce da ih probam, nije mi smetalo.

Savet