

Spojene puslice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 belanceta**
- **150 gšecera**
- **malosoka od limuna**
- **3 kašike kokosovog brašna**

Za fil:

- **200 mlslatke pavlake**
- **2-3 reda Menaž cokolade**

Priprema

Belanca izmutiti sa šećerom u cvrst sneg. Dodati malo ce?enog limuna i kokosovog brašana. U tepsiji staviti papir za pečenje. Vaditi puslice kašicom i sušiti u rerni na temperaturi od 150 stepeni oko sat vremena (ispalo mi je 50 puslica, mada nemora da znaci zavisi od velicine). Dok se puslice suše napravite fil:

Umutite slatku pavlaku i dodajte rebra otopljene cokolade. Gotove puslice ostavite da se ohlade, filujte pripremljenim filom i spajajte. Ostavite da se fil malo stegne i poslužite.

Savet