

Spojene puslice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3** belanceta
- **150 g**šecera
- malosoka od limuna
- **3 kašike** kokosovog brašna

Za fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **2-3 reda** Menaž cokolade

Priprema

Belanca izmutiti sa šecerom u cvrst sneg. Dodati malo ceenog limuna i kokosovog brašana. U tepsiji staviti papir za pecenje. Vaditi puslice kašicicom 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