

Mirisne puslice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **25 ravnih kašika** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **2 rebramlecne** cokolade
- **1 puna šaka** mlevenih oraha
- **par kap** limuna

Priprema

Mutiti belanca i postepeno dodavati šecer, dodati vanilu i limun pa sve dobro umutiti u cvrst sneg.

Na kraju dodati rendanu cokoladu i mlevene orahe, sve pažljivo izmešati varjacom.

Obložiti veliki pleh pek papirom i vaditi puslice kašikom ili špricom za kolace. Sušiti ih oko sat vremena na 100 stepeni.

Savet

Odli?ne uz kafu :)