Non plus ultra



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**oštrog brašna
- **250 g**margarina
- **3**žumanceta
- **50 g**šecera u prahu
- **1 kesice**vanilin šecera

Pusle:

- **3**belanceta
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kašika**sirca

Fil:

- **300 g**pekmeza (po želji)
- **100 g**cokolade
- **20 g**putera

Priprema

Utrljati margarin u brašno, dodati žumanca, šecer u prahu, vanil šecer, pa umesiti testo. Uviti ga u foliju i ostaviti u frižideu oko 30 minuta da odstoji. Odstajalo testo izvaditi i oklagijom razvuci na debljinu od 5 mm. Okruglom modlom vaditi krugove i reati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Posebno ulupati belanca u cvrst sneg i postepeno dodajuci šecer u prahu, neprekidno mutiti. Na kraju dodati sirce i dobijenom masom napuniti dresing džak. Istiskivati po malo smese na svaki krug testa.

Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 150 stepeni oko 30 minuta.

Na polovinu prohlaenih kupica naneti fil od cokolade i puter skuvanog na pari ili po želji biskvite premazati pekmezom.

Vanilice sušite na umerenoj temperaturi dok ne postanu hrskave.

Savet