oko puslica

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **10**belanca
- **400 g**šecera
- **6**vanilin šecera
- **1 kašicica**sirceta

Fil:

- **10**žumanca
- **200 g**šecera
- **200 g**cokolada
- **250 g**margarina
- **500 g**smrznutih višanja
- **300 g**šlag krema

Priprema

10 belanca umutiti cvrsto sa 400 g šecera i 6 vanilin šecera kad je dobro umuceni dodati kašicicu sirce i mutiti još 5 minuta.

Veci cetvrtasti pleh obložiti sa pek papir i staviti umucen belanac. Rernu zagrejati na 150 C staviti belanac smanjiti temperaturu na 100C i sušiti 90 minuta.

10 žumanaca i 200 g šecer umutiti i kuvati na pari, pomeriti sa vatre i dodati 200 g lomljene cokolade, mešati

dok se ne rastopi.

U ohlaena žumanca dodati margarin i mutiti dok fil ne postane penast. U fil dodati višnje dobro oceene i izmešati.

Osušenu koru od belanaca iseci na dva dela. Šlag kremu umutiti sa 400 ml hladnog mleka.

Filovati kora - fil - šlag - kora - fil -šlag .

Dekoracija po vašoj želji.

Savet