

## Popsi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 3-4 kašike belog krema
- 200 g bele čokolade

## Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer, pa dodati pecivo i brašno. Sve dobro umutiti i preruciti u pleh obložen papirom za pečenje, pa peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Peceni patišpanj ohladiti i iskidati na manje delove. U dublju posudu staviti patišpanj i beli eurokrem, pa rukama umesiti da se sve sastavi i sjedini (ako je potrebno dodati još krema). U napravljene kuglice ubosti po jedan štapić za ražnjic i ostaviti da se malo stegne, pa svaku kuglicu umakati u otopljenju belu čokoladu.

## Savet