

Non plus ultra



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **280** gbrašna
- **250** gmargarina
- **3**žumanca
- **50** gšecera
- **1** vanilin šecer
- **3**belanca
- **200** gšecera
- **po potrebidžem** od kajsija

Priprema

Margarin razmrviti u brašno, dodati žumanca, šecer i vanilin šecer pa umesiti glatko testo.

Ostaviti malo da odstoji.

Premesiti, razviti tanko pa cašicom ili modlom vaditi kolutice i reati ih u podmazan pleh.

Umutiti 3 belanca na pari, postepeno dodavati 200 g kristal šecera dok se ne dobije cvrsta smesa. Zatim kašicicom staviti sneg na svaki koluticu.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Kada su kolutici peceni, ohladiti ih pa sa donje strane svaki kolutic namazati džemom od kajsija i spajati dva po dva.

Savet