

## *Puslica u kolacu*



### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 4 jaja
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 8 kašika ulja
- 5 kašika oštrog brašna
- 2 kašike kakaoa
- pola kesice praška za pecivo

#### **Šerbet:**

- 200 ml vode
- 200 g šecera
- 2 vanilin šecera

#### **Puslice:**

- 2 belanca
- 8 kašika šecera
- malo limunovog soka

#### **Fil:**

- 2 kesice šlaga
- 4 jaja
- 2 žumanceta

- 6 kašika šecera
- 125 g putera

### **Dekoracija:**

- 200 g slatke pavlake

### **Priprema**

Biskvit: 4 jaja, 8 kašika šecera, 8 kašika brašna, 8 kašika ulja, 5 kašika oštrog brašna, 2 kašike kakaoa i pola kesice praška za pecivo.

Umutiti biskvit i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Šerbet: 200 ml vode, 200 g šecera, 2 vanilin šecera, pustiti da provri pa vruć biskvit zaliti vrućim šerbetom.

Puslice: 2 belanca umutiti u cvrst šne, dodati 8 kašika šecera, i malo limunovog soka. Staviti u špric i na pek papir istiskati puslice. Sušiti ih oko 50 min na 150 stepeni.

Fil: 2 kesice šlaga ulupati, zatim na pari skuvati 4 jaja, 2 žumanceta i 6 kašika šecera. Dobro ohladiti pa dodati 125 g putera. Sjediniti sa šlagom.

Na ohladjen biskvit staviti fil, pa u fil utisnuti puslice. Ulupati 200 g slatke pavlake pa je staviti preko puslica. Prijatno!