

Kakao puslice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3belanca
- 240 gšecera
- 1 kašicicasirce
- 1 kašicicakakao
- 50 gcokolade
- 1 kašikaulja

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg zajedno sa kašicom sirceta. Dodati šecer i mutiti 7 minuta,kako bi dobijena pena bila cvrsta i sjajna.Dodati kašiku kakaoa i sve dobro promešati. Dobijenu smesu sipati u džak za dekoraciju sa zvezdastim nastavkom, i na papir za pecenje istiskivati male kolacice.

Sušiti puslice u rerni zagrejanjoj na 100 stepeni oko sat vremena.

Kada puslice budu lagane, i lako se odvajaju od papira, onda su gotove. Ostaviti ih da se ohlade u rerni. okoladu otopiti u zagrejanjoj rerni sa uljem,pa po dve puslice spajati s malo glazure.

Možete ih posuti kakom radi dekoracije.

Savet