

Šarene puslice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za puslice:

- **150 g** belanjaka
- **150 g** kristal šećera
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kašika** sirće

Po želji:

- **malo** boje za kolace

Priprema

Ostalo mi belanjka i nisam ih htela zamrzavati, vec sam nakon dugoooo vremena napravila puslice. Sobzirom da se nisam ranije mogla pohvaliti sa njima, sad sam i zadovoljna. Koristila sam boju za kolace, a puslice sam zamrzнула, stavila u kutiju i iskoristicu ih kad mi bude trebalo za neku dekoraciju. :) Koliko belanjaka, toliko kristal šećera, toliko šećera u prahu i jedna kašicica sirceta. Znaci sve izvagati.. Zdelu sam prebrisala sa salvetom na koju sam stavila malo sirceta. Kažu da tako treba, da nema ni malo masnoce, da se belanjci mogu cvrsto izmešati. Stavila belanjke i dobroo izmutila, potom sam stavljala kristal šećer kašiku po kašiku uz stalno mucenje. Dugo se muti, dok se sav šećer ne otopi. Potom dodati sirce, malo promešati i špatulom umešati šećer u prahu. Ukoliko želite da ih farbate, podelite u zdelice i lagano sipajte boju u prahu ili boju u gelu. Na veliku tepsiju staviti malo smese na sve cetiri strane, staviti papir za pecenje. U dresing kesu stavite nastavak koji želite, puniti ih smesom i polako istiskivati na papir. Sušiti ih u rerni do 100 stepeni od 60-90 minuta sve zavisi od rerne. Kad je gotovo, iskljucite rernu i oškrinite vrata, ostavite da se ohlade u rerni.

Savet