

Mini tortice sa jagodama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanaca
- 1 kašika gustina
- 1/2 kašice limunovog soka
- 170 g šecera

Za fil:

- 3 žumanaca
- 5 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 300 ml mleka
- 150 g margarina
- 300 g jagoda

Priprema

Izmutiti belanca u cvrstu penu. Onda postepeno dodavati šecer. Mutiti desetak minuta i onda pred kraj dodati pola kašice limunovog soka i jednu kašiku gustina. U tepsiju (ja sam koristila onu veliku od šporeta i taman mi je sve stalo), staviti papir za pečenje. Izmutena belanca staviti u poslastičarsku kesu i zvezdastim nastavkom preko papira istiskivati krugove. Posle istisnuti još jedan krug kao prsten to će biti kao stranica da kasnije ne izađe fil.

Staviti u zagrejanu rernu na 120 stepeni i susiti sat vremena, a posle smanjiti na 100 stepeni i susiti još 30

minuta. Onda isključiti rernu i ostaviti gotove puslice unutra još 20 minuta.

Za fil staviti oko 200 ml mleka sa 5 kašika šecera da se kuva, a u drugu posudu mikserom izmutiti žumanca, 100 ml mleka i jednu kesicu praška za puding. Kad mleko provri sve ukuvati. Ostaviti da se ohladi.

Kada se ohladi sjediniti sa izmucenim margarinom. Staviti fil u poslasticarsku kesu pa istiskivati fil unutar puslica. Dekorirati po želji sa jagodama, cokoladamaitd. Meni je od drugog kolaca preostalo fila od jagoda i šlag pa sam s tim dekorisala.

Savet