

Šuška gnezda



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanceta
- 1 kašik gustina
- 170 g šecera
- 1/2 kašikice sirceta
- 50 g krupno mlevenih lešnika
- 50 g kokosovog brašna
- 100 g čokolade

Priprema

Izmutiti belanca u cvrst šam. Onda iz više puta po malo dodavati šecer. Dodati pola kašikice sirceta i na kraju kašikicu gustina.

Sve lepo izmutiti. U vecu tepsiju staviti papir za pecenje.

Smesu staviti u poslasticarsku kesu i istiskivati krugove na papir.

Onda još jednom na taj krug napraviti "kao ogradu" u sredini treba da ostane prostor za fil.

Rernu ukljuciti na 150 stepeni pa staviti gnezda da se suše oko 60 minuta.

Za fil istopiti čokoladu. Podeliti u dve posude. U jednu dodati lešnik, a u drugu kokos. Kada se gnezda ohlade

napuniti ih filom.

Savet