

Šuškava gnezda



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**belanceta
- **1** kašikagustina
- **170** gšecera
- **1/2** kašikicesirceta
- **50** gkrupno mlevenih lešnika
- **50** gkokosovog brašna
- **100** gcokolade

Priprema

Izmutiti belanca u cvrst šam. Onda iz više puta po malo dodavati šefer. 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 cokoladu. Podeliti u dve posude. U jednu dodati lešnik, a u drugu kokos. Kada se gnezda ohlade

napuniti ih filom.

Savet