

Puslice (9)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanceta
- 210 g šećera u kristalu
- 1 kašika sveže iscenog soka od limuna
- 1 kašika gustina

Priprema

Belanca za puslice obavezno držim u fižideru, makar 2 sata, pa ih koristim. Mnogo mi se bolje tako hladna umute. Belanca staviti u vanglicu i poceti sa mucenjem malom brzinom, 2-3 minuta. Zatim povećati brzinu na najavu i mutiti uz postepeno dodavanje šećera. Na jedno belance ide 70 g šećera, 1 kašičica soka od limuna i 1 kašičica gustina, pa vi povećavajte sastojke srazmerno kolicini belanaca. Pri kraju mucenja (kada su se belanca prilično cvrsto umutila) dodati sok od limuna i nastaviti sa mucenjem. Ako vam se mikser zagreje stanite malo, pa nastavite. Belanca moraju biti toliko cvrsto umucena, da kada preokrenete vanglicu ona se ne pomeraju. Na kraju dodati gustin i jedan minut je dovoljno da se dobro sjedini sa belancima.

Rernu uključiti da se zagreje na 100 stepeni (kod mene je rerna sa ventilatorom). Veliki pleh od el. šporeta prekriti pek papirom. Da vam se papir ne pomera kada istiskujete puslice, na sve četiri strane papira (ispod papira) staviti po malo smese od belanaca, tako da ce držati papir kao lepak. U špric za dekorisanje torti, sa zvezdastim nastavkom, staviti umucenu smesu i istiskivati puslice na pripremljeni papir. Ostaviti izmeu malo rastojanja, jer ce puslice narasti malo prilikom pecenja.

Staviti da se pecu, odnosno da se suše. Meni je trebalo 1,5 sat da budu gotove. Ako se dvoumite da li su gotove uzmite jednu i probajte. Ako je unutrašnjost suva, nije žilava, puslice su gotove. Isključiti rernu i ostaviti puslice da se potpuno ohlade sa malo odškrinutim vratima od rerne. Uživajte!

Savet