Puslica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora

- **15**belanaca
- **36 kašika**šecer
- **3 kašike**sirca

Fil

- **300 g**oraha
- **15**žumanaca
- **100 ml**mleka
- **250 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 12 kašike šecera u cvrst sneg, na kraju dodati jednu kašiku sirca. Šusiti list 90 minuta na 100 stepeni. I ovako sušiti 3 lista

Fil: 300 g mlevenih oraha popariti sa 100 ml mleka. Umutiti 15 žumanca sa 5 kašika šecera. Posebno umutiti margarin sa šecerom i sjediniti sve sastojke.

Filovati: kora-fil-kora-fil itd. Na kraju ukrasiti šlagom.

Savet