

## Badem puslice



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **110 g** mlevenog fino prosejanog badema
- **200 g** prosejanog šecera u prahu
- **50 g** šecera
- **3** belanca

### Fil:

- **100 g** čokolade

## Priprema

Penasto umutiti belanca sa šecerom. Mutiti dok se sav šecer ne istopi i dobije gusta masa. Mleveni badem sastaviti sa šecerom u prahu pa postepeno dodavati u umućena belanca. Polako promešati kašikom kako masa ne bi splasnula i kako bi se ravnomerno izmešala. Masu podeliti na nekoliko jednakih delova i u svaki deo sipati razne poslastičarske boje i promešati. Na pleh staviti papir za pečenje pa pomoću šprica za dekoraciju dorte istiskivati male puslice i sušiti na 150 stepeni pazeci da ne izgore 10-tak minuta. Pecene puslice ohladiti pa spojati po dve sa otopljenom čokoladom.

## Savet