

Rainbow puslice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanca
- **9 kašika** šećera
- **1 kašika** sirčeta
- **1 kašičica** ekstrakt ruma
- **po potrebi** višnje

Priprema

Odmrznuti višnje i ocediti od vode, poredjati na pleh obložen papirom za pečenje.

Umutiti belanca, šećer, sirce i rum (može bilo koji drugi ekstrakt) masu sipati u špric i špricati puslice preko višanja, zagrejati rernu na 150 stepeni, ja sam posula i sarene mrvice pre pečenja.

Staviti da se pece i paziti da ne porumene treba bele da ostanu, kad su gotove ostaviti da se ohlade pa izvaditi iz pleha.

Savet

Odlina uz jutarnju kaficu, po pravilu treba da ostanu bele, ali to ne utie na kvalitet, možete koristiti umesto

višanja bilo koje drugo voe. Prijatno!