

# Mini puslice

Neodoljive puslice punjene kremom i voćem

3 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Pomešati belanca i šećer pa mutiti mikserom dok se ne dobije čvrst sneg, dodati projino brašno i sve sjediniti mikserom. Dobijenu masu sipati u špric kesu pa masom puniti kalupe za puslice. Peći 20 - 25 minuta u zagrejanjoj rerni na 140 stepeni.

## Temperatura rerne 140 °C

Umutiti fil za tortu sa ukusom vanile, zatim umutiti šlag penu. Na pečenu koru staviti krem sa ukusom vanile, poređati na jednu koru maline i borovnice, na drugu kivi isečen na kolutove, a na treću jagode. Preko voća staviti šlag i poklopiti sa drugom korom. Puslice posuti prah šećerom.

## Sastojci:

### Za koru:

- 3 belanaca
- 150 g šećera
- 1 kašika projinog brašna
- 1 kašika projinog brašna

### Za krem:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom vanile
- 300 ml mleka
- 1 kesica Dr. Oetker Šlag pene
- 125 ml mleka

### Za dekoraciju:

- 100 g kivija
- 100 g jagoda
- 100 g malina
- 50 g borovnica
- šećera u prahu