

Puslice Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 45 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Meringue

- Bjelanjci 150g (5 bjelanjaka srednje veličine)
- Šećer 150g
- Šećer u prahu 150g

Buttercream od Malina

- Maslac 100g
- Šećer u prahu 100g
- Džem od malina 60g

Upute

1. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na srednjoj brzini dok ne budu mekano tučeni.
2. Nastavite miksati dok postupno dodajete šećer. Tucite dok meringue ne postane čvrst. Tada dodajte prosijani šećer u prahu i umiješajte ga silikonskom špatulom.
3. Stavite meringue u dresir vrećicu sa željenim nastavkom. Ja sam koristila okrugli nastavak promjera 10mm. Istisnite puslice na lim za pečenje obložen masnim papirom.
4. Sušite ih u pećnici na 80°C 20-25 minuta, dok ne postanu hrskave. Ako ih možete odlijepiti s papira - gotove su. Ostavite ih da se ohlade.

5. Dok se puslice hlade napravite kremu od maslaca. Stavite omekšani maslac i prosijani šećer u prahu u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom. Miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte džem od malina i nastavite miksati dok smjesa ne postane jednolika.
6. Stavite kremu od maslaca u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 10mm. Istisnite malo kreme na jednu puslicu, pa spojite s drugom. Ukrasite puslice šarenim mrvicama.