



Puslice s kremom od sira

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
5

Sastojci

6 bjelanjaka
1 prstohvat soli
200 g šećera u prahu
1 žličica limunovog soka
Krema:

250 g ricotta sira
200 ml vrhnja za šlag
50 g šećera u prahu
2 listića želatine
100 g čokolade

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Listiće želatine namočite u ledenu vodu. Razradite sir sa šećerom u prahu. Zagrijte 50 ml vrhnja, dodajte ocijeđenu želatinu, maknite s vatre i miješajte da se želatina rastopi. Umiješajte želatinu u razrađeni sir.

Preostalo vrhnje tucite u šlag pa lagano umiješajte u ohlađenu kremu od sira.

Bjelanjke s prstohvatom soli tucite u čvrsti snijeg, dodajte šećer u prahu i limunov sok. Dobiveni snijeg prebacite u slastičarsku vrećicu i špricajte puslice na lim obložen masnim papirom.

Pećnicu zagrijte na temperaturu od 130 °C, spustite temperaturu na 90 °C, stavite puslice u pećnicu i sušite 1,5 - 2 sata. Pazite da ostanu bijele boje.

Kad se puslice ohlade, spojite po dvije kremom od sira i pospite struganom čokoladom.