Puslice s kremom od sira

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

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.