

Šuškvavcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za šuškvave podloge:

- 4 belanca
- 200 g šećera u prahu
- 2 kapi sirceta

Fil 1:

- 200 g krem šlaga
- 200 ml kisele vode
- 200 g mlevene plazme

Fil 2:

- 200 g krem šlag
- 200 g kisele vode
- 200 g kupina

Za ukrašavanje

- po potrebi kupine

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer uz neprestano mucenje. Mutiti oko 10 minuta pa pred kraj dodati sirce. U pleh staviti pek papir pa formirati kružice željene velicine.

Susiti u rerni na 120 stepeni 2 do 3 sata.

Fil 1: Šlag umutiti sa kiselom vodom, lagano dodati mlevenu plazmu i sjediniti kašikom. Fil 2: Umutiti šlag sa vodom pa dodati kupine i izmiksati.

Na osušene podloge stavljamo fil sa plazmom.

Zatim fil sa kupinama.

Ukrasiti kupinama po želji.

Ohladiti pa poslužiti.

Savet

Napisala sam vreme pripreme ne raunajui koliko se korice suše. Prijatno!