

# Puslice s cimetom, lješnjacima i čokoladom



Autorica: Monika Topolko

Za 20 punjenih puslica

Vrijeme pripreme: 1h

Vrijeme kuhanja/pečenja: 35min

Ukupno vrijeme: 1h 35min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Ove su puslice odličan izbor kada imate višak bjeljanjaka. Mnogo su jednostavnije za izradu od slavni francuskih macaronsa, a jednako su ukusne. Možete ih jesti same, bez kreme, a možete i eksperimentirati s različitim vrstama krema i okusa. Sve je dopušteno!

## Puslice s cimetom i lješnjacima

### Sastojci

3 bjeljanjka  
prstohvat soli  
90g kristal šećera  
65g šećera u prahu  
1 žličica škrobnog brašna  
1 žličica limunovog soka  
80g pečenih sjeckanih lješnjaka  
1 žličica cimeta

### Postupak

Pećnicu zagrijte na 140°C. Dva velika lima za pečenje obložite papirom za pečenje.

Bjeljanjcima dodajte prstohvat soli i tucite mikserom na najvećoj brzini dok se zapjene. Polako počnite dodavati kristal šećer i dalje miksajući. Sve ukupno smjesu tucite oko 4 minute odnosno dok ne umiješate sav šećer, a snijeg ne postane čvrst i sjajan.

U posudu dodajte prosijani šećer u prahu, škrobno brašno i limunov sok. Ponovo tucite na najvećoj brzini oko 3 minute, odnosno dok ne dobijete čvrstu smjesu. Na kraju nježno i pažljivo umiješajte sjeckane lješnjake i cimet.

Smjesu žličicom stavljajte na pripremljeni lim. Ja sam stavljala na vrh pune žličice smjese jer sam željela da puslice budu dosta veće od uobičajenih. Ako volite da su puslice uredne i sve jednake, istiskujte ih na lim pomoću slastičarske vrećice za ukrašavanje (neka otvor na nastavku za ukrašavanje bude dovoljno velik da kroz njega mogu proći komadići lješnjaka). Sušite ih u pećnici oko 30 do 35 minuta. Poanta je da u sredini budu još malo žvakaste i da se ne presuše. Ukoliko ste radili manje puslice, skratite vrijeme pečenja.

## Čokoladna ganache krema

### Sastojci

120g razlomljene tamne čokolade  
45ml slatkog vrhnja  
1 žlica jake kave

1 žličica maslaca

### **Postupak**

U posudu stavite jednu trećinu čokolade, vrhnje i kavu te sve zajedno otopite na pari. Maknite s vatre, dodajte maslac i ostatak čokolade i miješajte dok se sva čokolada ne otopi. Na taj način smo zapravo temperirali čokoladu i postigli da se krema ne počne topiti kad stoji na sobnoj temperaturi.

Kremu ostavite da se ohladi oko 20 minuta kako bi se dovoljno zgusnula da ju možete istiskivati vrećicom za ukrašavanje. Spajajte dvije po dvije puslice čokoladnom kremom i ostavite ih na sobnoj temperaturi dok se čokoladna potpuno ne stisne.

Ohlađene puslice spremite u limenu kutiju za kolače i potrošite u roku od dva tjedna.