

## Brzi i jednostavni kolačići od orašastih plodova i čokolade

Zovu ih padobrancima, a riječ je o prefinim kolačićima od bjelanjaka i orašastih plodova povezanim bijelom ili čokoladnom kremom. Ako volite, u kremu možete dodati 1 žlicu ruma

### Sastojci:

#### **Puslice s lješnjacima:**

- 3 bjelanjka
- prstohvat soli
- 200 g šećera
- 1 žlica limunovog limuna
- 300 g mljevenih lješnjaka

#### **Čokoladna krema:**

- 3 žutanjka
- 3 žlice šećera
- 1 vanilin šećer
- 100 g čokolade za kuhanje ili mliječne
- 125 g maslaca sobne temperature

**Priprema:** Bjelanjcima dodajte prstohvat soli i ih miksajte dok se ne zapjene. Zatim dodajte po malo šećera i miksajte ih dok ne dobijete čvrsti snijeg. Pred kraj dodajte limunov sok. Kada završite s miksanjem pomalo dodajte mljevene lješnjake i sjedinite smjesu špatulom. [Lim za pečenje](#) prekrijte masnim papirom pa na njega uz pomoć žličice stavljajte hrpice smjese. Ja sam smjesu prebacila u [slastičarsku vrećicu](#) i samo istiskivala puslice jednu do druge. Padobrance pecite cca 25 minuta na nešto nižoj temperaturi od 160°C. Za pripremu kreme žutanjke i šećer pjenasto izmiksajte pa kuhajte na pari uz neprekidno miješanje nekoliko minuta. Maknite kremu s vatre, dodajte razlomljenu čokoladu i miješajte kremu dok se čokolada ne otopi. U ohlađenu kremu umiješajte pjenasto izmiksano maslo. Ohlađene puslice spajajte čokoladnom kremom, najjednostavnije uz pomoć slastičarske vrećice.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)