

Krempita sa kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 6 žumanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikaulja

Fil:

- 6 belanaca
- 750 mlvode
- 2 kesicepuding od vanile
- 2 kesicešlaga
- 50 gkokosa

Priprema

Kora: Umutiti žumanca sa šećerom da bude kremasto, zatim postepeno dodavati mleko, brašno, ulje i prašak za pecivo i sjediniti fino smesu. Staviti u podmazan pleh i peci na 200 C oko 20 minuta. Fil: Belanca umutiti u cvrst sneg i ostaviti sa strane, vodu staviti da prokuva, posebno umutiti puding sa šećerom pa dodati u vodu i neprestano mešajući kuvati 3 minuta. Skloniti sa vatre i dodati sneg od 6 umucenih belanaca, promešati pažljivo smesu pa preliti preko kore. Odozgo premazati umucenim šlagom. Krempitu ukrasiti po želji kokosom.

Savet