

Krempita (2)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- 12jaja
- 600 gšecera
- 2 lmleka
- 150 goštrog brašna
- 150 ggustina ili skroba
- 2vanilin šecera
- kore za krempitu

Priprema

Jaja se podele na žumence i belance. Belance se umuti sa 300 g šecera u cvrsti sneg. Žumance sa malo hladnog mleka (100 ml) i preostalim šecerom (300 g), vanilin šecerom, brašnom i gustinom (skrobom) se umuti.

U ključalo mleko (2 l) skuvati žumance i sastojke (kao puding) kuvati ga dok se ne zgusne.

Skinuti sa vatre, malo pricekati da se prohladi, i lagano varnjacom umešati belance u prohlaenu smesu.

Spremnu masu sipamo na kore za krempitu.

Savet

Na gornju koru može da se pospe prah šeer. Prijatno