

Glamour krempita



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastoјci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikakakaoa
- **150** goraha

Za fil:

- **1/2** l mleka
- **10** kašikašecera
- **5** žumanaca
- **7** kašikabrašna
- **125** g margarina
- **2** kašikebrusnice
- **2** kašikesuvog groža
- **2** kašikesuvih kajsija
- **250** ml slatke pavlake
- **18** komadakeksa Petit Beura
- **1** štangla cokolade

Priprema

Tepsiju podmažite uljem i dno tepsije pokrijte sa krupno seckanim orasima.

Umutite belanca u cvrst sneg, postepeno dodajte šecer. Na kraju dodajte i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom.

Polako promešajte varjacom da se sve lepo izjednaci pa sipajte preko oraha.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C 15 minuta. Pecenu koru prevrnite na tacnu sa orasima na gore.

Za fil umutite žumanca sa šecerom. Odvojite 300 ml mleka pa stavite da provri, a ostatak od 200 ml sjedinite sa žumancima, pa dodajte i brašno pa sve sipajte u provrelo mleko. Kuvajte uz neprestano mešanje. Kada se fil skuva ostavite da se ohladi. Na kraju dodajte umuceni margarin i na sitne kocke seckane kajsije, grože i brusnice.

Pripremljeni fil premažite preko ohlaene kore. Slatku pavlaku ulupajte u cvrst sneg pa nju rasporedite preko fila.

Keks umacite u mlako mleko i složite preko umucene pavlake, ali pravite razmak izmeu keksa da bi kasnije lakše mogli da secete. Ostavite u frižideru par sati da se dobro rashladi. Secite na kocke, svaku kocku prelijte sa istopljenom cokoladom pre služenja.

Savet