

## *Krempita sa cokoladom i slatkom pavlakom*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** glisnatog testa

#### **Za fil:**

- **1** mleka
- **4** jajeta
- **150 g** šecera
- **120 g** oštrog brašna
- **100 g** margarina ili putera
- **2 kesice** vanilin šecera

#### **Za cokoladni preliv:**

- **150 g** slatke pavlake
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** tamnog eurokrema

#### **Za beli fil:**

- **250 g** slatke pavlake
- **50 g** šecera

## **Za posipanje:**

- 50 g šećera u prahu

## **Priprema**

Razmrznuti lisnato testo, ako je u jednom komadu podeliti ga na pola. Prvu polovinu razviti na veličinu 35x25. Peci na prevrnutom plehu na 200 C, isto uraditi i sa drugom korom. Kore treba da porumene malo.

Ispocene kore ostaviti da se hlade. Za fil: U šerpu sipati 9 dl mleka, dodati vanilin šećer i kuvati dok ne prokljuca. Dok se mleko kuva umutiti žumanca sa 75 g šećera, dodati brašno i na kraju sjediniti sa 1 dl mleka. U smesu od žumanaca dolivati ključalo mleko i mešati neprestano da se dobije ujednačena masa. Vratiti na ringlu i dokuvati da se fil zgusne. Belanca umutiti u čvrst sneg i dodavati preostalih 75 g šećera. Umutiti čvrst šam. U vrelu kašicu dodavati šam od belanaca i mešati varjačom da se obe mase sjedine

U dublju posudu, pleh staviti jednu koru i preko nje sipati pripremljen fil. Ostaviti da se hladi za to vreme pripremiti čokoladni preliv: U posudu izlomiti čokoladu, dodati slatku pavlaku, euro krem i zagrevati na pari da se dobije ujednačena masa. Preko ohlaenog fila, preliti čokoladni fil i ponovo ohladiti. Preko ohladjenog čokoladnog preliva naneti umućenu slatku pavlaku, prekriti drugom ispečenom korom i posuti šećerom u prahu.

## **Savet**