

Krempita



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16 kašika**šecera
- **2 l**mleka
- **3 kesice**vanilin šecera
- **6 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**želatina
- **4** jajeta
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 pakovanje**kora za krempitu

Priprema

U mleko dodati šecer i vanilin šecer. Puding razmutiti u malo mleka i ukuvati u mleko. Dodati prethodno ulupana žumanca i mutiti kratko mikserom. Dodati otopljen želatin sa malo vode. Skinuti sa vatre i dodati sneg od umucenih belanca. Lagano umešati varjacom. Sipati fil preko kore. Kada se ohladi premazati umucenom slatkom pavlakaom i gore staviti drugu koru, iseckanu na kocke velicine jednog parceta. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet