Diplomat krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**žumanaca
- **200 g**šecera
- **9 kašika**vode
- **180 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa

Za krem:

- **4 dl**mleka
- **6 dl**vode
- **10 kašika** šecera
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **6**belanaca
- **5 kašika**šecera

I još:

- **3-4 kesice**šlag pene

Priprema

Žumanca dobro umutite sa šecerom, pa postepeno dodavati vodu. U posebnoj posudi pomešajte brašno, prašak

za pecivo i kakao, pa polako dodajte žutoj masi i sve dobro izmešajte. Smesu sipajte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite u zagrejanoj rerni na 150 C, oko 20 minuta.

Prašak za puding pomešajte sa malo vode, da se dobije glatka masa, a ostatak vode sa mlekom, šecerom i vanilom stavite da se kuva. Kada prokljuca, dodajte puding i kuvajte dok se ne dobije kremasta masa. U još topli puding dodajte cvrst sneg od belanaca umucenih sa 5 kašika šecera. Gotovu koru izvadite iz pleha i stavite na nju žut krem.

Preko žutog krema stavite umucen šlag. Dobro ohlaenu krempitu secite na željene kocke i služite.

Savet