

## Krempita (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4 kesice** pudinga od vanile
- **5** jaja
- **10 kašika** šecera
- **300 g** šecera u prahu
- **250 g** lisnatog testa

## Priprema

Lisnato testo podeliti na 2 dela. Razvuci oklagijom i peci na prevrnuti pleh, dok ne porumeni. U 1 litar vode skuvati pudinge sa 10 kašika šecera. Posebno umutiti šam od 5 belanaca sa 300 g šecera u prahu, pa sjediniti sa pudinzima i vratiti na vatru da napravi još jedan ključ i izručiti preko kore. Preko krema staviti još 1 koru i posuti je šecerom u prahu. Prijatno!

## Savet

Umesto kora sa lisnatim testom možete napraviti i biskvit koru na sledeći način: Umutiti 5 žumanca sa 5 kašika šecera, dodati 5 kašika brašna i 10 kašika mlake vode. Peći u dubljem pouljenom sudu u zagrejanj pećnici. Preko kore izručiti fil, a odozgo narendati čokoladu.