

Pijana krempita



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za kore:

- 2 jajeta
- **400 g** mekog brašna
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** meda
- **1 kašika** rumca
- **2 kašice** sode bikarbone
- **50 g** margarina

Za fil:

- **1 l** mleka
- **2 kesice** vanilin šećera
- **180 g** oštrog brašna
- **250 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **50 ml** rumca
- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

Pomešati sastojke za kore. Rucno izraditi testo i podeliti na dva dela.

Peci svaku koru pojedinačno, pa ostaviti sa strane da se ohladi.

Odvojiti malo mleka, pa staviti brašno, a u ostatak mleka dodati vanilin šećer i zagrijati.

Kada mleko provri, dodati brašno i mešati dok ne zgusne. Skloniti sa vatre i ostaviti da se hladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu i rumom, dodati ohlaen fil i dobro sjediniti.

Umutiti slatku pavlaku. Reati: Kora-fil-slatka pavlaka-kora slatka pavlaka. Ostaviti da se dobro ohladi, pa seci kocke po želji.

Savet