

Krempita (7)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **1 pakovanje (500 g)** lisnatog testa

Za fil I:

- **1 l** mleka
- **5** jaja
- **5 kašika** brašna
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 kesica** vanilin šecera
- **9 kašika** šecera
- kora od limuna

Za fil II:

- **150 g** šlaga
- **2 dl** mleka

Priprema

Razviti obe table lisnatog testa. Prvu tablu ispeci u celini, a na drugoj obeležiti parcad pa onda ispeci.

Za prvi fil staviti 8 dl mleka da provri, a u 2 dl mleka razmutiti puding, žumanca, brašno, šecer, vanil šecer i

narendanu koru limuna. Kad mleko provri, ukuvati smesu sa žumancima, a belanca posebno umutiti, dodati u skuvan vreli fil i polako sjediniti. Tako vrelo sipati na pecenu celu koru i ohladiti.

Premazati preko prvog fila šlag umucen sa mlekom i preklopiti pecenom korom na kojoj su obeležena parcad.

Savet