

Krem pita (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

време припреме: **50** min

Sastojci

Za kore I:

- 3 žumanca
- 4 kašikešecera
- 4 kašikevode
- 1,5 kašikaulja
- 5 kašikabrašna
- 1/2 praška za pecivo

Za kore II:

- 3žumanca
- 4 kašikešecera
- 4 kašikevode
- 1,5 kašikaulja
- 5 kašikabrasna
- 1/2 praška za pecivo

Za fil:

- 1 lvode
- 2pudinga od vanile

- **4 kašike**brašna
- **14 kašika**šecera
- **3** vanilin šecera

Priprema

Za koru umutite žumanca sa šećerom, dodajte vodu, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Promešajte varjačom. Pleh pouljite i pospite brašnom, stavite testo i pecite da požuti. Na isti način postupite i sa drugom korom.

Za fil pomešajte prašak za puding, šećer, brašno i vanilin šećer sa malo hladnog mleka a ostatak mleka stavite da provri pa skuvajte fil.

Posebno ulupajte 6 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst sneg.

Belanca sipajte u vrelo fil i promešajte.

U pleh stavite jednu koru, premažite je filom pa preklopite drugom korom.

Secite na kocke i služite. Po želji gore možete posuti šećerom u prahu.

Savet