

Moja krem pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **maloulja**
- **malomleka**

Za fil:

- **6** belanaca
- **200 g** šlag kreme
- **9 kašika**šecera
- **malovode**
- I još :
- **100 g**šlag kreme
- šarene mrvice

Priprema

Za biskvit umutiti žumanca sa šećerom pa dodati brašno i prašak za pecivo. Dodati mleko i ulje i peci na 200 stepeni.

Umutiti belanca sa šećerom, a posebno šlag sa malo vode. Sve to sjediniti.

Premazati preko kore, u dubljem kalupu, i preko fila premazati umućen šlag, pa posuti mrvicama.

Savet