

Krempita (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore (x 2):

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šećera
- **6 kašika** mlake vode
- **6 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **1** l vode
- **10 kašika** šećera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **12** belanaca
- **12 kašika** šećera

Priprema

Kore: Žumanca dobro umutiti sa šećerom i vodom. Zatim u umućenu smesu dodati brašno i prašak za pecivo pa lagano izmešati varjacom da se sjedini.

Pripremljenu smesu izliti u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Isti postupak ponoviti i za pripremu druge kore, samo što pripremljenu smesu tada izliti na pleh koji je podmazan uljem, a ne obložen papirom za pecenje i drugu koru kad je ispecena ne vaditi iz pleha vec je ostaviti u plehu.

Fil: od 1 l vode odvojiti malo i u tome razmutiti prašak za puding, ostatak vode staviti na šporet da provri sa 10 kašika šecera. Kad provri dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne.

Belanca umutiti sa 12 kašika šecera u cvrst sneg.

Umucena belanca dodati u još vruc puding i sve lepo sjediniti.

Fil naneti na koru koja je u plehu.

Zatim preklopiti drugom korom.

Presek.

Savet