

## Krempita (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **6** žumanaca
- **1** jaja
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

#### Za krem:

- **6** belanaca
- **18 kašika** šećera
- **4 kesice (160 g)** pudinga od vanile
- **1,2** l vode ili mleka

### Priprema

Mikserom umutiti žumanca i celo jaje sa šećerom, dodati brašno, prašak za pecivo i ulje pa manjom brzinom izjednčiti masu. Izručiti u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija 35x25 cm i ravnomerno razvuci masu po celoj površini. Peci oko 10-12 minuta na 160 stepeni, vodeći računa da se kora ne presuši ili pregori, jer je veoma tanka.

Mikserom umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam, dodajući postepeno šećer, kašiku po kašiku, uz neprestano mucenje.

Staviti 1 l vode ili mleka da vri, pa dodati šećer.

Prah za puding razmutiti sa 2 dl vode ili mleka, pa skuvati puding.

Vruc puding sipati u šam od belanaca u tankom mlazu ili u nekoliko navrata po malo, sve vreme muteci, dok se ne sjedini cela masa.

Vruc krem sipati preko vruće kore i ravnomerno ga rasporediti.

Ostaviti da se krempita ohladi.

Kada se prohladi, seci na parcad željene velicine.

Po želji posuti šećerom u prahu.

## **Savet**

Da se krem ne bi odvajao od kore, potrebno je da i kora i krem budu vrui, pa pripremu krempite treba tako organizovati.