

## **Krempita (9)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6** žumanaca
- **1**jaja
- **3** kašikešecera
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikeulja
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Za krem:**

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

### **Priprema**

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

Mikserom umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam, dodajuci postepeno šecer, kašiku po kašiku, uz neprestano mucenje.

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

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 vrucne kore i ravnomerno ga rasporediti.

Ostaviti da se krempita ohladi.

Kada se prohladi, seci na parcad željene velicine.

Po želji posuti šecerom 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.