

Krempita (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **5** žumanca
- **2** kašike fruktoze
- **3** kašikebrašna
- **5** kašike vode
- **1** kesicapraška za pecivo

Za krem:

- **1 l+150 ml** vode
- **3** kesicepudinga (vanila)
- **5** belanceta
- **3+2** kašike fruktoze

Priprema

Kora: Umutiti žumanca cvrsto sa fruktozom. Dodati vodu, brašno sa pecivom, sjediniti i izliti u pouljenom i brašnom posutu tepsiju, pa staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C.

Za to vreme dok se kora pece, staviti u šerpicu 1 l vode sa 2 kašike fruktoze, a sa 150 ml razbiti puding.

Dok voda prokljuca umutiti belanca u sneg, dodati fruktozu, pa mutiti da se istopi i dobije cvrst sneg.

Koru izvaditi iz tepsi. Tepsi oprati i koru vratiti u suvu i cistu tepsi.

Zakuvati razbijeni puding u kipucu vodu i mešati nekoliko minuta da se zgusti. Kašiku po kašiku dodavati belancima sve vreme muteci mikserom da se belanca i puding sjedine u lep krem. Vruc krem izliti preko vrue kore. Ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider da se dodatno rashladi i stegne. Nakon toga seci na kocke.

Savet

Brzo, kremasto i ukusno :)