

# Vanil krempita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** lisnatog tijesta (2 bloka)
- **1,5 l** mlijeka
- **100 g** gustina
- **100 g** pudinga od vanilije
- **2** vanilin šećera
- **5** jaja
- **200 g** šećera
- **2 kašike** šećera
- **za posipanje** prah šećer

## Priprema

Razviti lisnato tijesto na veličinu pleha u kojem ćete praviti krempitu. Razvaljani list staviti na pek papir, pa izbockati viljuškom. Peci na prevrnutoj strani pleha, na 180 C. Bitno je da tijesto ostane svijetlo, jer će se kasnije lakše sjeci. Na isti način ispeci i drugi list lisnatog tijesta, pa ostaviti da se ohladi. Krema: U šerpu sipati 1 l mlijeka i šećer. Staviti da prokuha. Umutiti 5 žumanaca, vanili šećer, gustin i prah pudinga od vanilije, kao i 500 ml mlijeka. Kada mlijeko prokuha, sipati malo u smjesu sa žumancima, pa sve sipati u šerpu. Kuhati, uz neprestano miješanje, dok krema dobije gustinu.

Posebno umutiti bjelanca i 2 kašike šećera. Kada snijeg postane cvrst, pažljivo dodati u toplu vanil kremu. Bitno je bjelanca dodavati na 3x; pažljivo miješajući špatulom (uvijek u istom pravcu). U pleh staviti jedan list lisnatog, preko vanil kremu, pa poklopiti drugim listom tijesta.

Krempitu ohladiti, rezati na parcad, posuti prah šecerom, pa poslužiti!

**Savet**