

Krempita od jagoda



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5žumanca
- 1jaje
- 7 **kašika**šecera
- 5 **kašika**ulja
- 2 **dl**mleka
- 8 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Krem:

- 200 **g**šecera
- 3pudinga od jagode
- 7 **dl**vode
- 500 **g**jagode
- 5belanca
- 6 **kašika**šecera

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca i jaje sa šećerom. Dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo i izmiksati da bi se dobila ujednacena masa. Dobijenu masu izliti u nauljanu dublju pravougaonu tepsiju. Peci u rerni zagrejanoy na 180 stepeni dok se kora ne odvoji od ivica tepsije. Ostaviti da se ohladi. Iseckajte jagode na kockice pa sjediniti sa šećerom, sipati 5 dl vode i promešati. Sacekati da prokljuca pa nastaviti sa kuvanjem još 15 minuta. U manjoj posudi razmutiti puding sa preostalom vodom pa sipati u kljucalu smesu.

Nastaviti sa kuvanjem na umerenoj temperaturi neprekidno mešajući dok se ne zgusne. U mutiti belanca u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer muteci mikserom dok se ne dobije cvrst šam. Dobijeni šam postepeno dodavati u vruc krem od jagoda i lagano mešati dok se ne dobije ujednacena smesa. Vrucim filom preliteri ohlaenu koru. Kolac ostaviti na hladnom da se stegne pa iseci na kocke željene velicine.

Savet