

Francuska krempita (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6žumanaca**
- **1jaje**
- **7 kašikašecera**
- **2 kašikeulja**
- **7 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Za žuti deo fila:

- **6belanaca**
- **12 kašikašecera**
- **1 lvide**
- **4 kesicepudinga od vanile**
- **8 kašikašecera**

Za beli deo:

- **200 mlslatke pavlake**
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Kora: Žumanca, jedno jaje i šecer dobro umutiti, dodati ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i polako

izmešati. Nauljiti pleh i peci u rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je kora pecena.

Fil: Vodu stavite u šerpu da provri i ukuvajte puding pomešan sa 8 kašika šecera. Skuvani puding ostavite sa strane. Umutite belanca i 12 kašika šecera u cvrst sneg. Tako umucena belanca pomešajte sa vrucim filom od pudinga. Sve zajedno mikserom lagano izmešajte da se smesa ujednaci.

Pecenu piškotu prethodno podelite na dva dela. Vratite prvu koru u kalup.

Pripremljen žuti fil prelijte preko prve kore. Umutite slatku pavlaku i ravnomerno rasporedite preko žutog filia. I na kraju stavite drugu koru. Bogato pospite šecerom u prahu. Ostavite nekoliko sati da se hlađi i onda secite.

Savet