

## **Krempita (12)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 2 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 žumanceta
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- Za fil:
- 800 ml mleka
- 26 kašika šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 6 belanceta
- Za premazivanje:
- 200 g čokoladne glazure

### **Priprema**

Za koru: Mikserom umutiti jaja, žumanca i šecer pa isključiti mikser. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo te sve lagano promešati kašikom (ili varjačom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u podmazan pleh (srednje velicine) te peći na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Za fil: U šerpu uliti 700 ml mleka, dodati 16 kašika šecera i staviti na vatru da provri. Posebno, u 100 ml

hladnog mleka razmutiti puding i ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti da se prohladi (da bude mlako). Belanca umutiti sa 10 kašika šecera i sjediniti sa mlakim filom. Dobijenu smesu naneti preko kore i ostaviti da se dobro ohladi te premazati cokoladnom glazurom. Ostaviti da se glazura stegne, seci, servirati te poslužiti.

## **Savet**