

# **Lagana krempita sa jagodom**



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Patišpanj:**

- **4**jaja
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikaulja
- **1** prstohvatsoli
- Preliv:
  - **200** mlhladnog mleka
  - **3** kašikešecera
- Fil:
  - **1** mleka
  - **3** kesicepudinga od vanile
- **12** kašikašecera
- **400** mlkisele pavlake
- Šlag:
  - **200** gšlag kreme
  - **200** mlgazirane vode
- Dekoracija:
  - **300** gjagoda

## **Priprema**

Patišpanj: Odvojiti posebno žumanca od belanaca. Belanca umutiti sa prstohvatom soli u cvrst sneg. Zatim dodati postepeno žumanca sa šecerom, mutiti mikserom sve dok se šefer ne otopi i masa ne izjednaci. Umucenoj masi dodati 4 kašike brašna, kesicu praška za pecivo i 4 kašike ulja. Pravougaoni kalup precnika 32x40 cm, obložiti pek papirom i sipati masu za patišpanj. Peci koru u zagrejanoj rerni na 180°C oko 20 minuta.

Patišpanj gotov preliti hladnim mlekom 200 ml sa 3 kašike šecera. Jagode oprati skinuti peteljke i seci ih na polutke. Jagode polutke poreati na patišpanj.

Fil: Mleko prokuvati, zatim predhodno odvojiti malo mleka i izmešati mešavinu od 3 pudinga od vanile sa 12 kašika šecera. Umešati mešavinu u provrelo mleko pri tom mešati masu bez prestanka sve dok se puding od vanile ne ukuva i zgasne.

Ukuvani puding od vanile skloniti sa vatre i odmah umešati 400 ml kisele pavlake. Mikserom ujednacuti masu bez grudvica. Pripremljeni krem odmah ravnomerno rasporediti preko jagoda.

Kolac krempitu ostaviti u frižideru da se ohladi i fil stegne. Umutiti cvrsto šlag sa gaziranom vodom. Krempitu po vrhu ukrasiti umucenim šlagom i nekom jagodom.

## Savet

Lagana krempita sa jagodom osvežava i sladi. U fil krempite se može dodati bilo koje drugo boblasto vože. Krempitu dobro ohladiti sei na kocke i služiti se. Prijatno!