

Diplomatska krempita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 7 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 9 kašika vode
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Za fil:

- 4 kesice pudinga od vanile
- 2 kesice vanilin šecera
- 12 kašika šecera
- 1 l vode
- 7 belanaca

Dekoracija:

- 400 ml slatke pavlake
- 50 g čokolade

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Žumanca penasto umutiti sa šecerom, dodati vodu, pa na kraju

umešati sjedinjene suve sastojke. Pripremljenu smesu sipate u duboku tepsiju, prethodno podmazanu i posutu brašnom, a potom koru peci na 160 stepeni oko 20 minuta.

Puding, 7 kašika šecera i vanilin šecer razmutiti s malo vode, tako da nema grudvice. Ostatak vode sipati u vecu šerpu, sacekati da provri, a zatim zakuvati puding u njoj. Belanca umutiti s preostalih 5 kašika šecera u cvrst šam, pa ga sjediniti s vrućim pudingom.

Koru izvaditi iz rerne, pa na vrelo testo sipati fil. Vratite pleh u rernu na 5 minuta, a nakon toga kolac ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku, namazati ohlaen kolac, pa sve posuti rendanom cokoladom.

Savet