Francuska krempita

Sastojci

Za caj:

- 2 caše (od jogurta) šecera
- 2 šaše vode

Za koru:

- 5 celih jaja
- 2 caše šecera
- 1 prašak za pecivo
- 4 caše brašna

Za fil:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 10 jaja
- 8 kašika brašna
- 1 puding od vanile
- 2 supene kašike griza

Dekoracija:

- 2 kesice šlag pene

Priprema

Upržiti šecer do lepe braon boje, naliti vodom, prokuvati caj i ostaviti da se ohladi.

Umutiti 5 celih jaja sa 2 caše šecera, dodati caj, prašak za pecivo i brašno. Pažljivo izmešati pa ispeci koru u plehu velicine: 40x25 cm.

Od mleka odvojiti jednu cašu (hladnog), a ostatak staviti sa 200 g šecera da provri. Žumanca, brašno, puding i

griz izmešati sa hladnim mlekom da nema grudvica, pa zakuvati u mleku sa šecerom.

Belanca cvrsto ulupati i pažljivo sjediniti sa vrucim filom. Premazati preko kore i ostaviti da se ohladi.

Premazati ulupanim šlagom. Mnogo je ukusno!