

## *Francuska krempita sa višnjama*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** glisnatog tijesta
- **1,5** lmlijeka
- **200** gputera
- **10** kašikašecera
- **400** mlslatke pavlake
- **240** gpudinga (okus slatka pavlaka ili vanilija)

#### **Krema od višanja:**

- **500** gvišanja
- **100-130** gšecera
- **1**puding od višanja ili malina
- **1** kašikagustina
- **100** mlvode

#### **Ostalo:**

- **250** mlslatke pavlake, šlag
- prah šećer

### **Priprema**

U 500 ml mlijeka razmutiti puding (ja sam koristila vaniliju i 1 puding sa okusom slatke pavlake), dodati 3

kašike šećera. Preostali litar mlijeka sipati u šerpu, dodati 7 kasika secera, pa staviti da kuha. Dodati puding i kuhati, uz neprestano miješanje. Kada dobije gustinu, maknuti sa vatre. Prohladiti, pa dodati 100 gr maslaca. Kada se potpuno ohladi izmutiti preostali maslac i dodati u puding. Na kraju, kada je fino umuceno dodati umucenu pavlaku za šlag, pa umutiti mikserom. Fil na kraju treba da bude prilično cvrst, a kasnije kada odstoji još više ce se stegnuti.

Razviti plocu lisnatog tijesta na dimenzije 30x35cm, izbockati viljuškom i peci na 220 C na prevrnutom plehu. Postupak ponoviti i sa drugim listom lisnatog tijesta. Višnje sjediniti sa šećerom. Kada puste sok, staviti da prokuha. Sjediniti 100 ml vode, puding i gustin, pa sipati u višnje. Neprestano miješati, dok krema dobije gustinu. Prohladiti (ali ne potpuno ohladiti).

U pleh staviti peceni list lisnatog tijesta...

...premazati polovinom kreme.

Preko staviti fil od višanja.

Preko višanja staviti preostalu polovinu kreme. Umutiti slatku pavlaku ili šlag pjenu, pa premazati preko kreme.

Preostali list lisnatog tijesta izmrviti, pa posuti preko šlaga.

Dobro ohladiti, posuti prah šećerom...

...pa poslužiti!

**Savet**