

Krempita kao iz poslasticarnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora

- **6**žumanca
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3 kašik**mleka
- **6 kašik**abrašna

Fil

- **6**belanaca
- **19 kašika**šecera
- **4**puding od vanile
- **1** l vode

Priprema

Umutiti varnjacom 3 žumanca sa 3 kašike šecera, 1.5 kašika ulja, 1.5 kašika mleka i 3 kašike brašna. Koru razvuci u manjem plehu (uvecu) na pek papiru i peci na 200 stepeni. Tako ispeci dve kore. Dobro umutiti 6 belanaca sa 15 kašika šecera. U 1 L vode i 4 kašike šecera zakuvati 4 pudinga od vanile i vruce dodavati polako u belanca uz neprestalno mucenje, dok se masa ne sjedini. Donja kora ostaje u plehu, preko vruca umucena masa pa gornja kora. Ohladiti u frižideru. Seci kocke i svaku posuti prah šecerom.

Savet