Lažna krempita



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**bjelanaca
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaa
- **3 kašike**sjeckanih oraha

Fil:

- **500 ml**mlijeka
- **10 kašika**šecera
- **5**žumanaca
- **7 kašika**gustina
- **1**vanilin šecer
- **150 g**margarina

I još:

- **15-20 komada**petit keksa
- **malo**mlijeka
- **300 ml**slatke pavlake

Priprema

Kalup ili pleh obložiti papirom za pecenje. Po papiru posuti sjeckane orahe. Umutiti bjelanca sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo i kakao, pa pažljivo promiješati. Izliti preko oraha i peci u zagrijanoj pecnici na 200 C oko 20 minuta. Pecenu koru prohladiti, odstraniti papir i okrenuti koru, tako da orasi dou sa gornje strane.

Napraviti kremu: Staviti mlijeko da prokuha. Umutiti žumanca i šecer, dodati gustin i par kašika mlijeka. Sipati u kljucalo mlijeko, miješajuci svo vrijeme, da se ne stvore grudvice. Kada krem dobije potrebnu gustinu, maknuti sa vatre. Prohladiti kremu, pa dodati joj umucen margarin. Sipati kremu preko kore. Umutiti vrhnje za šlag, pa staviti preko kreme. Petit kratko umociti u hladno mlijeko, pa redati preko šlaga. Dobro ohladiti, pa rezati krempitu.

Savet

Idealna je kad prenoi, jer tad keks potpuno omekša!