Krempita

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora

- **6**žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**ulja
- **6 kašika**mleka
- **1/2 kesice**prašaka za pecivo

Fil

- **750 ml**vode
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **9 kašika**šecera
- **2 kesice**šlaga
- **6**belanaca

Priprema

Priprema umutiti žumanca sa šecerom da bude kremasto, zatim postepeno dodavati mleko, brašno, ulje i prašak za pecivo sjediniti fino smesu. Staviti u podmazan pleh i peci na 200 C oko 20 minuta. Fil: Belanca umutiti u cvrst sneg i ostaviti sa strane, vodu staviti da prokuva, posebno umutiti puding sa šecerom pa dodati u vodu neprestano mešajuci kuvati 3 minuta. Skloniti sa vatre i dodati sneg od 6 umucenih belanaca, promešati pažljivo smesu pa preliti preko kore, odozgo premazati umucenim šlagom. Ukrasiti po želji.

Savet