

Francuska krempita



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **50 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1 kašika** meda
- **1** jaje
- **1** žumance
- **250 g** brašna
- **1 kašika** sode bikarbone

Žuti fil:

- **4** žumanceta
- **100 g** gustina
- **2 kašike** brašna
- **250 g** šecera
- **1** mleka
- **1** margarin

Beli fil:

- **200 g** šlaga

- po potrebit mleka

Priprema

Umutiti margarin, šećer, med, jaje i žumance. Zatim dodati brašno sa malo sode bikarbone i umesiti testo rukama. Podeliti na dva dela, razviti kore i peci na velikom, izvrnutom plehu. Za žuti fil umutiti žumanca, gustin i brašno sa malo mleka. Dodati u preostalo proključalo mleko i skuvati da se zgusne. Kada se ohladi umutiti margarin sa prah šećerom i sjediniti sa filom. Za beli fil umutiti šlag sa vodom ili mlekom, po želji. Filovati: kora, žuti fil, beli fil, kora, gorte posuti prah šećerom.

Savet

Kore se malo zalepe za pleh, pa preporučujem pažljivo odvajanje. Gotov kola bi trebao da odstoji jedan dan da bi kore omekšale i da bi se lakše sekle.