

# Krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za koru:

- **2**belanca
- **6** kašika šecera
- **8**žumanaca
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

### Za fil:

- **1** l vode
- **4**pudinga od vanile
- **20** kašika šecera
- **6**belanaca

## Priprema

Umutite 2 belanca u cvrst šne, dodajte 6 kašika šecera i miksajte dok se šecer neistopi. Dodajte 8 žumanaca i sjedinite masu, zatim sipajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano mešajte varjacom. Masu sipajte u pleh i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepene oko 20 minuta. Pecenu koru izvadite na tacnu i kada se malo prohladi rasecite nožem tako da dobijete 2 kore.

Od 1 l vode odvojte 2 dl i razmutite pudinge, a u preostalu vodu sipajte 10 kašika šecera i stavite na šporet da provri, pa zakuvajte puding. Za to vreme umutite cvrst šne od 6 belanaca, dodajte 10 kašika šecera i dobro izmiksajte da se šecer otopi. U umucen šne dodajite kašiku po kašiku vrueg pudinga, neprestano miksajuci dok nesaspete sav puding. Kada se masa sjedini nanesite fil ravnomerano na jednu koru i preklopite drugom korom.

Ohladite i secite na kocke.

### **Savet**