Krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **100 g**masti
- **6 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1 dl**mleka
- **500 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **9 dl**vode
- **6**jaja
- **25 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **6 kašika**brašna
- **200 g**gustina
- **125 g**margarina

Priprema

Zamesiti testo od 100 g masti, 6 kašika šecera, 1 jaje, 1 dl mleka, 500 g brašna i 1/2 kesice praška za pecivo. Testo izraditi i ostaviti da stoji jedan sat na hladnom mestu. Podeliti testo na 2 dela i ispeci dve kore velicine 26x40 cm. Izbockati cackalicom razvaljanu koru i peci na 180 stepeni dok blago ne porumeni. Fil: U posudu staviti 9 dl mleka i 9 dl vode da vri. Umutiti 6 žumanaca sa 10 kašika šecera, 2 vanilin šecera, 6 kašika brašna,

200 g gustina i 1 dl mleka. Staviti ovo u vrelo mleko i kuvati. Kad se skuva dodati 125 g margarina da se istopi. Posebno umutiti 6 belanaca i 15 kašika šecera, dodati u vruc kuvani fil, mutiti varjacom, a ne mikserom da se masa sjedini. U pleh velicine kore staviti jednu koru preko vruc fil, pa drugu koru. Ostaviti da se ohladi i posuti sa šecerom u prahu.

Savet