

Krempita sa ukusom slatke pavlake



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 2 gotove kore ili lisnato testo pa ispeci

Fil:

- **1200 ml mleka**
- **500 ml vode**
- **2 cela jajeta**
- **4 žumanceta**
- **10 kašika šecera**
- **3 kesice puding sa ukusom slatke pavlake**
- **6 punih kašikabrašna**
- **1 margarin sa ukusom slatke pavlake**
- **500 g šлага sa ukusom slatke pavlake**
- **50 g šecera u prahu**

Priprema

Priprema fila: u vecu šerpu sipati mleko i 2,5 dl vodu (sa ostalom vodom izmutiti puding) i dodati šefer. U posebnoj ciniji izmutiti jaja, žumanca, brašno i puding pa zakuвати u provrelo mleko. Kuvati na tihoj vatri još oko 10 minuta. Gotov fil ostaviti da se ohladi. U vecoj posudi izmutiti margarin pa dodati ohlaen fil. U dve posebne ciniji izlupati šlag. U jednoj 200 g, a u drugoj 300 g, 200 g šлага lagano umesati u fil. Filovati na sledeći nacin: Na tacnu staviti jednu koru, na koru naneti fil, preko fila naneti 300 g umucenog šлага, na šlag posipati drugom korom, koju smo predhodno izdrobili što sitnije. Preko te izdrobljene kore posuti šefer u prahu.

Savet

Krempita je jako kremasta, probajte vrlo je ukusna! Prijatno!!!