

Domaca krempita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g lisnatog testa
- 1 l mleka
- 6 jaja
- 300 g šecera
- 150 g brašna
- 3 vanil šecera
- 100 g čokolade

Priprema

Lisnato testo razvuci u velicinu tepsije. Viljuškom testo izbockati na nekoliko mesta. Peci koru na 200 stepeni oko 15 minuta.

Mikserom umutiti žumanca, šecer i vanil šecer. Postepeno dodavati 3 dl hladnog mleka. Dodati i brašno i dobro izmiksati kako bi se dobila ujednacena smesa. Ostatak mleka u odgovarajucoj šerpi staviti na šporhet da provri. Skinuti sa vatre i u vruce mleko dodati pripremljenu smesu. Šerpu vratiti na šporhet i kuvati fil do željene gustine.

Ulupati cvrst sneg od belanaca i umešati u fil dok je još vruc.

Pecenu koru iseci na kocke i poreati ih u kalup ili tepsiju, ukoliko nemate kalup. Filovati koru. Kada se fil malo stegne kolac posuti grubo narendanom čokoladom. Prijatno!

Savet