

Krempita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** glisnatog testa

Za fil:

- **1** litar vode
- **1** litar mleka
- **7** jaja
- **25** kašika šecera
- **200** g gustina
- **5** kašika brašna

Priprema

Gotovo lisnato testo podeliti na 2 dela. Razvaljati oba dela velicine 25x35 cm. Pre pecenja jedan deo testa iseci na kocke pa peci. Fil: Staviti u posudu 1 l vode i 8 dcl mleka da vri. Umutiti 7 žumanaca sa 15 kašika šecera, dodati 200 gr gustina, 5 kašika brašna i 2 dcl mleka. Sve ovo dodati u vrelo mleko i vodu i kuvati dok se ne zgusne. Umutiti 7 belanaca sa 10 kašika šecera i dodati kašiku po kašiku u vruc fil neprestano muteci mikserom. Filovati: Staviti jednu koru, pa fil pa po filu poredjati koru koju smo isekli na kocke. Posuti šecerom u prahu.

Savet