

Krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa

Fil:

- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **10 kašika** šecera

Za posipanje:

- **100 g** prah šecera

Priprema

Lisnato testo razviti oklagijom i staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci 2 kore od lisnatog testa na 200 stepeni dok ne porumene. Staviti 7 dl mleka da prokuva. U preostala 3 dl istresti puding od vanile i šecer. Dobro izmešati i dodati u proključalo mleko. Kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil umutiti margarin. Istresti fil na prvu koru i preklopiti drugom. Posuti prah šecerom i ostaviti da se ohladi. Ohlaeno seci na kocke i služiti.

Savet