

# **Žele krempita**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Podloga:**

- **1 pakovanjekora za krempite**

### **Fil:**

- **1.3 l + 2dl mleka**
- **10+ 6 kašika šecera**
- **6 jaja**
- **6 kašikabrašna**
- **100 g pudinga od vanile**
- **2 kašike gustina**
- **250 g margarina**
- **150 g šecera u prahu**

## **Priprema**

1.3 l mleka staviti da se kuva sa 10 kašika šecera. Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti sa 6 kašika šecera. Potom dodati žumanca i još malo mutiti. Posebno sjediniti 6 kašika brašna, 100 grama pudinga od vanile i 2 kašike gustina i to dodati (tako u prahu) u fil od jaja i polako mutiti. Kad je lepo sjedinjeno, dodati preostalih 2 dl mleka, još malo mutiti pa ovu smesu ukuvati u mleko. Dok se fil malo prohladi, umutiti margarin sa prah šecerom, pa sjediniti sa mlakim filom. Jednu koru premazati filom, pa preklopiti drugom korom. Krempitu posuti šecerom u prahu.

**Savet**