

Žele krempita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Podloga:

- **1 pakovanjekora** za krempite

Fil:

- **1.3 l + 2 dl** mleka
- **10+ 6 kašika** šecera
- **6** jaja
- **6 kašika** brašna
- **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