

Krempita (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikamlijeka
- 7 kašika ulja
- 7 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 7 bjelanaca
- 100 gšecera u prahu
- 1 litarvode
- 4 pudinga od vanile

Priprema

Prvo staviti vodu da se grije. Staviti na 2 (ako vam je omjer na ringli 1 2 3). Ostaviti 200 ml vode da se puding razmuti.

Dok se voda grije umutiti koru. Umutiti žumanca sa šećerom, dodati ulje, mlijeko i na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo.

4 pudinga razmutiti u ostavljenih 200 ml vode sa dvije kašike šećera, a takoe dvije kašike šećera staviti u vodu.

Mutiti dok se ne skuha puding.

Izmutiti 7 bjelanaca sa 100 g šecera u prahu.

U izmucena bjelanca lagano dodavati malo po malo pudinga. Puding treba da bude vruc. Vruc se dodaje u bjelanca.

Na mlaku koru istresti pripremljen fil.

Savet