

Krempita (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krempitu:

- 8jaja
- 24 kašikešecera
- 6 kašikabrašna
- 4 kašikegustina
- 1 vanil šecer
- 2 kockelisnatog testa
- 1 mleka

Za posipanje:

- prah šecer

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 12 kašika šecera, pa dodati brašno i gustin. Od 1 l mleka odvojiti onoliko koliko je potrebno da se ova masa razmuti. U ostatak mleka staviti vanil šecer, pa staviti da prokljuca. Zatim zakuvati umucena žumanca (kao puding).

Umutiti 8 belanaca sa 12 kašika šecera, pa postepeno dodavati u vruc fil. Sve zajedno izmešati i ostaviti fil da se ohladi.

Lisnato testo odmrznuti, pa ga razvuci oklagijom i peci na prevrnutom plehu, koji je prethodno malo namazan uljem. Pre pecenja testo malo izbosti viljuškom. Isto uraditi i sa drugim lisnatim testom. Peceno testo ostaviti da

se ohladi.

Preko lisnatog testa namazati fil. Drugo lisnato testo iseci na kocke pa ih poredjati preko fila. Odozgo posuti šecer u prahu (po želji).

Savet