

## *Krempita sa suvim vocem*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** kakaoa
- orah

#### **Za fil:**

- **500 ml** mleka
- **10 kašika** šecera
- **5** žumanaca
- **7 kašika** brašna
- **125 g** margarina
- **2 kašike** seckanih suvih kajsija
- **2 kašike** brusnica
- **2 kašike** suvog grožđa

#### **I još:**

- **250 ml** slatke pavlake
- keks petit ber
- **50 g** čokolade

## **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šećer, kako i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na dnu tepsije staviti papir za pečenje, posoliti seckanim orasima, a preko njih umućenu smesu za koru. Peci na 180C oko 10-15 minuta. Gotovu koru okrenuti tako da orasi budu odozgo.

Za fil umutiti žumanca i šećer, dodati brašno i malo mleka. Ostatak mleka staviti da se kuva. Kada mleko bude vruće, dodati smesu sa žumancima i brašnom i kuvati uz neprestano mešanje dok se fil ne zgusne. Skuvan fil ostaviti na hladnom. Umutiti margarin pa dodati ohladjenom filu i miksirati dok se ne dobije vazdušasta smesa. Na kraju dodati seckane kajsijske, brusnice i suvo grožđe.

Pecenu koru prevrnuti na tacnu i fil prelići preko kore.

Umutiti slatku pavlaku po uputstvu sa ambalaze i prelići preko prvog fila. Keks umakati u mleko kako bi omekšao i redjati preko pavlake.

Rastopiti cokoladu sa malo margarina i vode i ukasiti krempitu. Pre služenja rashladiti.

## **Savet**