

Glamour krempita



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakaoa
- 150 goraha

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 10 kašikašecera
- 5 žumanaca
- 7 kašikabrašna
- 125 g margarina
- 2 kašikebrusnice
- 2 kašikesuvog grožđa
- 2 kašikesuvih kajsija
- 250 ml slatke pavlake
- 18 komada keksa Petit Beura
- 1 štanglacokolade

Priprema

Tepsiju podmažite uljem i dno tepsije pokrijte sa krupno seckanim orasima.

Umutite belanca u cvrst sneg, postepeno dodajte šecer. Na kraju dodajte i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom.

Polako promešajte varjacom da se sve lepo izjednaci pa sipajte preko oraha.

Pecite u prethodno zagrejanom rerni na 200 C 15 minuta. Pecenu koru prevrnite na tacnu sa orasima na gore.

Za fil umutite žumanca sa šecerom. Odvojite 300 ml mleka pa stavite da provri, a ostatak od 200 ml sjedinite sa žumancima, pa dodajte i brašno pa sve sipajte u provrelo mleko. Kuvajte uz neprestano mešanje. Kada se fil skuva ostavite da se ohladi. Na kraju dodajte umuceni margarin i na sitne kocke seckane kajsije, grožđe i brusnice.

Pripremljeni fil premažite preko ohlađene kore. Slatku pavlaku ulupajte u cvrst sneg pa nju rasporedite preko fila.

Keks umacite u mlako mleko i složite preko umucene pavlake, ali pravite razmak između keksa da bi kasnije lakše mogli da secete. Ostavite u frižideru par sati da se dobro rashladi. Secite na kocke, svaku kocku prelijte sa istopljenom cokoladom pre služenja.

Savet