

Krempita



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16 kašika** šecera
- **2 l** mleka
- **3 kesice** vanilin šecera
- **6 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** želatina
- **4 jajeta**
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 pakovanje** kora za krempitu

Priprema

U mleko dodati šefer i vanilin šefer. Puding razmutiti u malo mleka i ukuvati u mleko. Dodati prethodno ulupana žumanca i mutiti kratko mikserom. Dodati otopljen želatin sa malo vode. Skinuti sa vatre i dodati sneg od umucenih belanca. Lagano umešati varjacom. Sipati fil preko kore. Kada se ohladi premazati umucenom slatkom pavlakaom i gore staviti drugu koru, iseckanu na kocke velicine jednog parceta. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet