

# Kremko



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za koru:

- 7žumanca
- 200 gšecera u prahu
- 9 kašikavode
- 200 gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 1 kašikakakaoa

### Za fil I:

- 1 lvode
- 4 kesicevanilin pudinga
- 10 kašikašecera u prahu
- 2vanilin šecera

### Za fil II:

- 7belanaca
- 7 kašikašecera u prahu

### Plus:

- par kašikadžema od kajsije
- 200 gšlaga

- 2 dl kisele vode

## **Priprema**

Žumanca dobro umutiti sa šećerom, pa polako dodati vodu. U posebnoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, i polako dodati žutoj masi i još malo mešati mikserom. Smesu sipati u veliku tepsiju namazanu mašću i posutu brašnom, pa peći u zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Dok se kora pece, pripremimo filove. Belanca umutiti sa 7 kašika šećera u prahu u cvrsti sneg. Prašak za puding pomešamo sa malo vode i šećerom u prahu, da dobijemo glatku masu, a ostatak vode stavimo da se kuva. Kada vode prokljuca, sipamo puding u vodu i kuvamo dok ne dobijemo kremastu masu. U još topli puding dodamo sneg od belanca.

Gotovu koru izvadimo iz rerne, namažemo džemom, stavimo na nju žuti fil, i vratimo u rernu na 5 minuta, da bi se fil malo stvrdnuo.

Izvadimo kolac iz rerne, sacekamo dok se ohladi i na ohla?en kolac stavimo šlag.

## **Savet**