

Diplomat krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7žumanaca
- 200 gšecera
- 9 kašikavode
- 180 gbrašna
- 2 kašikekakaoa

Za krem:

- 4 dlmleka
- 6 dl vode
- 10 kašika šecera
- 4 kesicepudinga od vanile
- 2 kesicevanilin šecera
- 6belanaca
- 5 kašikašecera

I još:

- 3-4 kesicešlag pene

Priprema

Žumanca dobro umutite sa šecerom, pa postepeno dodavati vodu. U posebnoj posudi pomešajte brašno, prašak

za pecivo i kakao, pa polako dodajte žutoj masi i sve dobro izmešajte. Smesu sipajte u pleh obložen papirom za pečenje i pecite u zagrejanoj rerni na 150 C, oko 20 minuta.

Prašak za puding pomešajte sa malo vode, da se dobije glatka masa, a ostatak vode sa mlekom, šećerom i vanilom stavite da se kuva. Kada proključa, dodajte puding i kuvajte dok se ne dobije kremasta masa. U još topli puding dodajte cvrst sneg od belanaca umucenih sa 5 kašika šećera. Gotovu koru izvadite iz pleha i stavite na nju žut krem.

Preko žutog krema stavite umucen šlag. Dobro ohlaenu krempitu secite na željene kocke i služite.

Savet