

Krempita (6)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**etesta za krempitu

Za fil:

- **20 kašika**šecera
- **250 g**gustina
- **200 ml**slatke pavlake
- **3 vanilin**šecera
- **7** jaja
- **1 koric**alimuna
- **1.5 l**mleka
- **500 l**vode
- **100 g**brašna

Za posipanje:

- **100 g**prah šecera

Priprema

Razvuci blok testo i podeliti ga na dva dela. Na obrnutom plehu koji ste malo pouljili ispeci obe kore. Velicina pleha je otprilike 20x30 cm. Izbockajte viljuškom da se ne bi testo pri prečenju naduvalo. Pecite oko 5 minuta na 200 stepeni. Jednu koru odmah ostavite da se hladi, a drugu tako vrelu preklopite mokrom krpom da se upari,

jer ce se lakše tako iseci. Neka stoji preklopljena dok pripremate fil.

Savet