

Krempita (7)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **1 pakovanje (500 g)lisnatog testa**

Za fil I:

- **1 l**mleka
- **5**jaja
- **5 kašikabrašna**
- **1 kesicapudinga od vanile**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **9 kašikašecera**
- kora od limuna

Za fil II:

- **150 gšлага**
- **2 dlmleka**

Priprema

Razviti obe table lisnatog testa. Prvu tablu ispeci u celini, a na drugoj obeležiti parcad pa onda ispeci.

Za prvi fil staviti 8 dl mleka da provri, a u 2 dl mleka razmutiti puding, žumanca, brašno, šecer, vanil šecer i

narendanu koru limuna. Kad mleko provri, ukuvati smesu sa žumancima, a belanca posebno umutiti, dodati u skuvan vreli fil i polako sjediniti. Tako vrelo sipati na pecenu celu koru i ohladiti.

Premazati preko prvog fila šlag umucen sa mlekom i preklopiti pecenom korom na kojoj su obeležena parcad.

Savet