

Moja krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 5 kašika brašna

Za fil:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 mleka

Za dekoraciju:

- malomlevenih lešnika

Priprema

Za koru je potrebno umutiti žumanca sa šecerom, da bude cvrsto. Dodati brašno, lagano promešati i sipati u pleh i peci na 200 C dok ne porumeni. Za fil je potrebno umutiti belanca cvrsto u šam. Kad se dobro umuti dodati

šecer. Puding razmutiti sa malo mleka pa zakuvati u preostalo mleko. Vreo puding sipati postepeno u ona umucena belanca i svo vreme mutiti mikserom dok se ne dobije fina krema. Ceo fil staviti preko kore i posuti mlevenim lešnikom.

Seci na kocke i uživati u ukusu.

Savet