

# **Moja krempita**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 5 kašikabrašna

### **Za fil:**

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

### **Za dekoraciju:**

- malomlevenih lešnika

## **Priprema**

Za koru je potrebno umutiti žumanca sa šecerom, da bude cvrst. Dodati brašno, lagano promešati i sipati u pleh i peci na 200 C dok ne porumeni. Za fil je potrebno umutiti belanca cvrst 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**