

Krempita sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 žumanceta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 75 mlvode

Za fil:

- 750 mlvode
- 15 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od jagode
- 4 belanceta
- 400 g jagoda

Priprema

Za koru: Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Dodati vodu i brašno promešano sa praškom za pecivo. Umucenu smesu sipati u brašnom posut kalup i peći na 200 stepeni dok ne porumeni. Umutiti šne od belanaca sa 5 kašika šećera. U dublju šerpu sipati 400 ml vode, dodati preostali šećer i pustiti da provri. Posebno umutiti pudinge sa 350 ml vode, pa dodati u provrelu vodu. Mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i odmah dodati umucena belanca. Dobro promešati. Preko vruće kore poslagati jagode, pa prelići filom. Ohla?en kolac dekorisati po želji, vocem, šlagom, neskvikom....

Savet