

Moja krem pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** žumanaca
- **6** kašika šecera
- **6** kašikabrašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- maloulja
- malomleka

Za fil:

- **6** belanaca
- **200 g** šlag kreme
- **9** kašika šecera
- malovode
- I još :
- **100 g** šlag kreme
- šarene mrvice

Priprema

Za biskvit umutiti žumanca sa šecerom pa dodati brašno i prašak za pecivo. Dodati mleko i ulje i peci na 200 stepeni.

Umutiti belanca sa šecerom, a posebno šlag sa malo vode. Sve to sjediniti.

Premazati preko kore, u dubljem kalupu, i preko fila premazati umucen šlag, pa posuti mrvicama.

Savet