

Krempita



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 300 g brašna
- 1 jaja
- 1 1/2 šoljica vode
- 1/2 šoljice vinskog sirceta
- malo soli

Fil:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 4 kašike oštrog brašna
- 1 l mleka
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

1/3 margarina izjednaciti sa 300 g brašna. Izmrviti dobro rukama da nema grudvica, dodati jedno jaje, pola šoljice vinskog sirceta, jednu ipo šoljicu vode i prstohvat soli.

Sve to zamesiti mekano, razviti koru premazati sa preostale dve trecine margarina tri puta i ostavljati testo posle svakog premazivanja da se odmara 15 minuta. Razviti koru i podeliti je na dva jednaka dela. Jednu koru ispeci celu, a drugu peci isecenu na kocke.

Fil: 4 žumanca, 5 kašika šecera i 4 kašike oštrog brašna razmutiti sa malo hladnog mleka i lagano sipati u jedan litar vrelog mleka.

Fil kuvati na pari dok se ne zgusne, ohladiti ga i u njega dodati šne od 4 belanca i 1 kesicu vanilin šecera.

Ovim filom filovati donju, celu koru a odozgo, preko fila porežati ispecene kocke. Posuti prah šecerom.