

Krempita (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore (x 2):

- 6žumanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikamlake vode
- 6 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 1 lvode
- 10 kašikašecera
- 3 kesicepudinga od vanile
- 12belanaca
- 12 kašikašecera

Priprema

Kore: Žumanca dobro umutiti sa šećerom i vodom. Zatim u umucenu smesu dodati brašno i prašak za pecivo pa lagano izmešati varjacom da se sjedini.

Pripremljenu smesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Isti postupak ponoviti i za pripremu druge kore, samo što pripremljenu smesu tada izliti na pleh koji je podmazan uljem, a ne obložen papirom za pečenje i drugu koru kad je ispecena ne vaditi iz pleha već je ostaviti u plehu.

Fil: od 1 l vode odvojiti malo i u tome razmutiti prašak za puding, ostatak vode staviti na šporet da provri sa 10 kašika šećera. Kad provri dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne.

Belanca umutiti sa 12 kašika šećera u cvrst sneg.

Umucena belanca dodati u još vruć puding i sve lepo sjediniti.

Fil naneti na koru koja je u plehu.

Zatim preklopiti drugom korom.

Presek.

Savet