

## ***Krempita (10)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5 žumanca
- 2 kašike fruktoze
- 3 kašike brašna
- 5 kašike vode
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za krem:**

- 1 l + 150 ml vode
- 3 kesice pudinga (vanila)
- 5 belanceta
- 3 + 2 kašike fruktoze

### **Priprema**

Kora: Umutiti žumanca cvrsto sa fruktozom. Dodati vodu, brašno sa pecivom, sjediniti i izliti u pouljenom i brašnom posutu tepsiju, pa staviti da se pece u zagrejanjoj rerni na 200 C.

Za to vreme dok se kora pece, staviti u šerpicu 1 l vode sa 2 kašike fruktoze, a sa 150 ml razbiti puding.

Dok voda prokljuca umutiti belanca u sneg, dodati fruktozu, pa mutiti da se istopi i dobije cvrst sneg.

Koru izvaditi iz tepsije. Tepsiju oprati i koru vratiti u suhu i čistu tepsiju.

Zakuvati razbijeni puding u kipuću vodu i mešati nekoliko minuta da se zgusti. Kašiku po kašiku dodavati belancima sve vreme muteci mikserom da se belanca i puding sjedine u lep krem. Vruć krem izliti preko vruće kore. Ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider da se dodatno rashladi i stegne. Nakon toga seci na kocke.

### **Savet**

Brzo, kremasto i ukusno :)