

# **Krem pita sa ukusom jagode i kokosa**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koricu:**

- **5** žumanaca
- **2** kašike fruktoze
- **5** kašike vode
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

### **Za krem:**

- **5** belanaca
- **6** kašikafruktoze
- **1** l vode
- **3** kesicepuđinga sa ukusom jagode

### **I još:**

- **po potrebidžema** od jagode
- **po potrebikokosovog** brašna

## **Priprema**

Rernu ukljuciti na 200 C da se zagreva dok se pripremi korica.

Umutiti žumanca, dodati fruktozu pa mutiti još malo. Dodati vodu pa umutiti. Dodati brašno i pecivo pa sjediniti mikserom.

Izliti u tepsiju obloženu papirom za pecenje i ispeci koricu da lepo požuti i bude mekana. Proverite vrhom oštrog noža dali li je pecena. Pecenu koricu odvojiti od papira i vratiti u tepsiju.

Od 1 l vode odvojiti 15 kašika i njime razbiti 3 pudinga. U vodu dodati polovinu fruktoze i staviti da se zagreva.

Dok se voda greje, umutiti belanca cvrstog, dodati ostatak fruktoze i umutiti u cvrst sneg.

Ulići razbijeni puding u zagrejanu vodu i mešati dok se ne zgusti.

Puding dodavati u umucenim belancima stalno muteci mikserom. Kada sve sjedinite izliti preko kore i lepo ohladiti u frižideru.

Ohlaenu krempitu seci na kocke, na svaku kocku staviti po kašicicu džema od jagode i posuti kokosovim brašnom.

## Savet

Za džem i kokosovo brašno koje sam koristila takođe možete pronaći recepte u mojoj zbirci :-) džem sa komadiima jagode i kokosovo brašno, koje je krupnije od kupovnog i samim tim se bolje i više oseti odlino su doprineli ukusu kolaa :-)