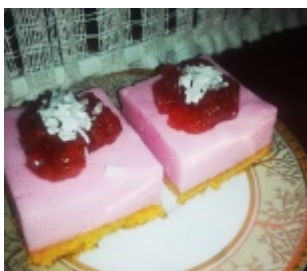


Krem pita sa ukusom jagode i kokosa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koricu:

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

Za krem:

- 5 belanaca
- 6 kašika fruktoze
- 1 l vode
- 3 kesice pudinga sa ukusom jagode

I još:

- po potrebi džem od jagode
- po potrebi kokosovog brašna

Priprema

Rernu uključiti 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 pečenje 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 cvrsto, dodati ostatak fruktoze i umutiti u cvrst sneg.

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

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

Ohlaženu 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 komadićima jagode i kokosovo brašno, koje je krupnije od kupovnog i samim tim se bolje i više oseti odlično su doprineli ukusu kolača :-).