

****Mramorna* krempita***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Patišpanj:

- 5 žumanceta
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 100 ml mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo

Krema:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 2 ravne kašike gustina
- 900 ml vode
- 1 vanilin šecer
- 100 g čokolade punjene karamelom
- 100 g čokolade
- malo čokoladnih mrvica

Priprema

Patišpanj spremi tako što umutimo penasto žumanca sa šecerom, potom dodamo mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipamo smesu u nauljen i pobrašnjen pleh i pecemo na 180 stepeni, proveimo cackalicom da li je piškota pecena. Ohladimo. Za kremu u malo vode, od onih 900 ml, razmutimo gustin i puding, koje smo zajedno pomešali, da nema grudvica. Staviti vodu da prostruji, pa zakuvati kao puding. Posebno umutiti cvrst

sneg od belanaca i šecera. im smesa pocne da se zgušnjava, skloniti sa vatre i umešati sneg od belanaca. Ubaciti grubo lomljenu cokoladu punjenu karamelom, ovlaš izmešati da se postigne efekat "mermera". Ujedinaciti masu, pa preliti patišpanj.

okoladu za kuvanje otopiti sa malo vode i ulja, pa preliti preko mlakog fila. Ohladiti, posuti cokoladnim mrvicama i seci na kocke.

Savet