Vanil krempita (2)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **1,5 l**mleka
- **100 g**gustina
- **100 g**pudinga od vanile
- **200 g**šecera
- **1 kašika**ekstrakta vanile
- **6**jaja
- šecer u prahu za posipanje

Priprema

Razviti lisnato testo po dužini i širini pleha koji imate. Ja sam razvijala na dužinu 30x40cm. Stavite na pek papir pa na prevrnuti pleh da se pece na 180 stepeni dok ne porumeni. Ja ga ne pecem da bude smee testo, nego teg da krene da dobija rumenu boju i onda vadim iz rerne. Jer testo onda ne bude tvrdo i lakše je posle viljuškicom seci krempitu.

Za fil: Staviti na šporet 1 l mleka da provri sa šecerom i ekstraktom vanile. Posebno umutiti žumanca sa ostatkom mleka, gustinom i pudingom. Kada mleko prokuva skloniti sa vatre, dodati žumanca sa pudingom i gustinom, mešati žicom da ne budu grudvice, vratiti na tihu vatru i mešati dok se dobro ne zgusne. Umutiti belanca u cvrst sneg, u tako vruc fil dodavati polako belanca i mešati silikonskom špatulom, lagano prevrcuci, bitno je da to polako radite, ne da mešate brzo.

U pleh stavite koru, na koru izrucite vruc fil, poravnajte, odozgo drugu koru i pospite dobro prah šecerom. Ostavite u frižider da se hladi. Vec posle 4 sata možete seci na kocke i jesti, al meni je najlepša sutra dan. ;)

Savet