

Krempita (11)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**žumanaca
- **1**jaje
- **7 kašika**šecera
- **7 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška** za pecivo

Za fil:

- **6**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **1**lvode
- **4**kesicepudinga od vanile
- **8 kašika** šecera
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Žumanca, jedno jaje i šecer dobro umutiti, dodati ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i polako izmešati. Nauljiti pleh i peci u rerni na srednjoj temperaturi dok ne porumeni. Proverite cackalicom dali je testo peceno. Fil: Belanca umutite sa šecerom. Vodu stavite u šerpu da provri i ukuvajte pudin pomešan sa šecerom. Kada je puding skuvan dodajte umucena belanca i mikserom polako izjednacite smesu. Pecenu piškotu prethodno podelite na dva dela. Vratite prvu koru u kalup. Fil prelijte preko prve kore i poklopite drugom korom. Bogato pospite šecerom u prahu. Stavite nekoliko sati da se hlađi i onda secite i služite.

Savet