

Krempita (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**žumanaca
- **1**jaje
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **6**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **1** l vode
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **8 kašika** šecera
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Žumanca, jedno jaje i šećer 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 šećerom. Vodu stavite u šerpu da provri i ukuvajte pudin pomešan sa šećerom. 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 šećerom u prahu. Stavite nekoliko sati da se hladi i onda secite i služite.

Savet