Krempita od jagoda



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**žumanca
- **1**jaje
- **7 kašika**šecera
- **5 kašika**ulja
- **2 dl**mleka
- **8 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Krem:

- **200 g**šecera
- **3**pudinga od jagode
- **7 dl**vode
- **500 g**jagode
- **5**belanca
- **6 kašika**šecera

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca i jaje sa šecerom. Dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo i izmiksati da bi se dobila ujednacena masa. Dobijenu masu izliti u nauljanu dublju pravougaonu tepsiju. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni dok se kora ne odvoji od ivica tepsije. Ostaviti da se ohladi. Iseckajte jagode na kockice pa sjediniti sa šecerom, sipati 5 dl vode i promešati. Sacekati da prokljuca pa nastaviti sa kuvanjem još 15 minuta. U manjoj posudi razmutiti puding sa preostalom vodom pa sipati u kljucalu smesu.

Nastaviti sa kuvanjem na umerenoj temperaturi neprekidno mešajuci dok se ne zgusne. U mutiti belanca u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer muteci mikserom dok se ne dobije cvrst šam. Dobijeni šam postepeno dodavati u vruc krem od jagoda i lagano mešati dok se ne dobije ujednacena smesa. Vrucim filom preliti ohlaenu koru. Kolac ostaviti na hladnom da se stegne pa iseci na kocke željene velicine.

Savet