

Francuska krempita (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** žumanaca
- **1** jaje
- **7 kašika** šećera
- **2 kašike** ulja
- **7 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za žuti deo fila:

- **6** belanaca
- **12 kašika** šećera
- **1** l vode
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** šećera

Za beli deo:

- **200 ml** slatke pavlake
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Kora: 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 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je kora pecena.

Fil: Vodu stavite u šerpu da provri i ukuvajte puding pomešan sa 8 kašika šecera. Skuvani puding ostavite sa strane. Umutite belanca i 12 kašika šecera u cvrst sneg. Tako umucena belanca pomešajte sa vrućim filom od pudinga. Sve zajedno mikserom lagano izmešajte da se smesa ujednaci.

Pecenu piškotu prethodno podelite na dva dela. Vratite prvu koru u kalup.

Pripremljen žuti fil prelijte preko prve kore. Umutite slatku pavlaku i ravnomerno rasporedite preko žutog fila. I na kraju stavite drugu koru. Bogato pospite šecerom u prahu. Ostavite nekoliko sati da se hladi i onda secite.

Savet