

## *Penušava krempita*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je;**

- **5** žumanca
- **5** kašika šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **5** kašika ulja
- **5** kašika vode
- **5** kašika brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **5** belanaca
- **5** kašika šećera
- **1** l vode
- **3** kesice pudinga od vanile
- **300** g šećera
- **100** g čokolade

### **Priprema**

Kora za krempitu: Posebno umutiti pet žumanca sa pet kašika šećera u kojem je umešan vanilin šećer (penasto da žumanca pobeje). Dodati u umućena žumanca pet kašika ulja, pet kašika vode, i brašno pet kašika pomešano sa praškom za pecivo. Drvenom varjačom lagano sjediniti i peći u rernu koja je prethodno bila zagrejana na 220°C, pa smanjena na 200°C oko 25 minuta.

Za krempitu: U odgovarajućoj posudi staviti litar vode, pa uzeti 200 ml vode i razmutiti tri pudinga od vanile sa 300 g šećera. Vodu koja nam je ostala u posudi staviti da uzavri, pa u njoj umešati i ukuvati puding dok ne postane gust.

Za to vreme dok se voda kuvala za puding umutiti 5 belanca sa 5 kašika šećera u cvrst sneg. U vrućem puding u od vanile dodavati po kašiku umućenih belanaca i mikserom mutiti masu bez prekida miksera.

Umućen vanila krem preliti vruće preko pečene kore. Dobro ohladiti krempitu i tada je seci na parcad. Odozgo naredati cokoladu.

## **Savet**

Penušava krempita je soan i aromatičan kola. Recept je starije generacije, ali je jako dobar i penušav kola. Pei ga u četvrtastom plehu 40x23 cm i seci na veu parad. Prijatno!