

Penušava krempita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je;

- **5** žumanaca
- **5** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **5** kašikaulja
- **5** kašikavode
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **5** belanaca
- **5** kašika šecera
- **1** lvide
- **3** kesice pudinga od vanile
- **300** g šecera
- **100** g cokolade

Priprema

Kora za krempitu: Posebno umutiti pet žumanaca sa pet kašika šecera u kojem je umešan vanilin šecer (penasto da žumanaca pobele). Dodati u umucena žumanaca pet kašika ulja, pet kašika vode, i brašno pet kašika pomešano sa praškom za pecivo. Drvenom varjacom lagano sjediniti i peci u rernu koja je prethodno bila zagrejana na 220°C, pa smanjena na 200°C oko 25 minuta.

Za krempitu: U odgovarajucoj posudi staviti litar vode, pa uzeti 200 ml vode i razmutiti tri pudinga od vanile sa 300 g šecera. 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 šecera u cvrst sneg. U vrucem pudingu od vanile dodavati po kašiku umucenih belanaca i mikserom mutiti masu bez prekida miksera.

Umucen vanila krem preliti vrue preko pecene kore. Dobro ohladiti krempitu i tada je seci na parcad. Odozgo narendati cokoladu.

Savet

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