Dijanina krempita

Sastojci

Biskvit:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika ulja
- 6 kašike vruce vode
- 6 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 4 kesice pudinga od vanile
- 800 ml vode
- 12 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 6 belanaca
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

Biskvit: 6 žumanaca umutiti sa 6 kašika šecera, zatim dodati 6 kašika ulja, 6 kašike vruce vode. 6 kašika brašna i pola kesice praška za pecivo. Biskvit ispeci u cetvrtastoj tepsiji na 200 stepeni 15 minuta.

Ohladjen biskvit preseci na pola, da se dobiju 2 kore.

Fil: 4 kesice pudinga od vanile, razmutiti sa 200 ml vode dodati, 12 kašika šecera, 1 vanilin šecer, 600 ml vode i staviti da provri. Kada voda provri dodati razmucen puding i kuvati dok se nezgusne.

Dobro ohladiti skuvan puding.

6 belanaca umutiti u cvrst šne, dodati 2 kesice vanilin šecera. U hladan puding varjacom umešati belanca, kašiku po kašiku.

Na jedan deo kore sipati fil pa, staviti drugi deo kore, posuti prah šecerom i cokoladom u prahu.

Dobro ohladiti, prijatno!