

Lagana krempita sa jagodom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4jaja
- 4 **kašikešecera**
- 4 **kašikebrašna**
- 4 **kašikaulja**
- 1 **prstohvatsoli**
- Preliv:
- 200 **ml**hladnog mleka
- 3 **kašikešecera**
- Fil:
- 1 **lmleka**
- 3 **kesice**pudinga od vanile
- 12 **kašikašecera**
- 400 **ml**kisele pavlake
- Šlag:
- 200 **g**šlag kreme
- 200 **ml**gazirane vode
- Dekoracija:
- 300 **g**jagoda

Priprema

Patišpanj: Odvojiti posebno žumanca od belanaca. Belanca umutiti sa prstohvatom soli u cvrst sneg. Zatim dodati postepeno žumanca sa šećerom, mutiti mikserom sve dok se šećer ne otopi i masa ne izjednači. Umucenoj masi dodati 4 kašike brašna, kesicu praška za pecivo i 4 kašike ulja. Pravougaoni kalup precnika 32x40 cm, obložiti pek papirom i sipati masu za patišpanj. Peci koru u zagrejanj rerni na 180'C oko 20 minuta.

Patišpanj gotov preliter hladnim mlekom 200 ml sa 3 kašike šećera. Jagode oprati skinuti peteljke i seci ih na polutke. Jagode polutke poreati na patišpanj.

Fil: Mleko prokuvati, zatim predhodno odvojiti malo mleka i izmešati mešavinu od 3 pudinga od vanile sa 12 kašika šećera. Umešati mešavinu u provrelo mleko pri tom mešati masu bez prestanka sve dok se puding od vanile ne ukuva i zgusne.

Ukuvani puding od vanile skloniti sa vatre i odmah umešati 400 ml kisele pavlake. Mikserom ujednacuti masu bez grudvica. Pripremljeni krem odmah ravnomerno rasporediti preko jagoda.

Kolac krempitu ostaviti u frižideru da se ohladi i fil stegne. Umutiti cvrsto šlag sa gaziranom vodom. Krempitu po vrhu ukrasiti umucenim šlagom i nekom jagodom.

Savet

Lagana krempita sa jagodom osvežava i sladi. U fil krempite se može dodati bilo koje drugo bobiasto vože. Krempitu dobro ohladiti sei na kocke i služiti se. Prijatno!