

Mamina krempita



Sastojci

Podloga:

- lisnato testo ili keks (600 g)

Fil:

- 4 pudinga galeta od vanile
- 1200 ml mleka
- 1 l slatke pavlake

Posipanje:

- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Podloga može biti po izboru, lisnato testo, keks petit ber ili obican patišpanj. Mama je ovaj put odabrala lakšu varijantu, za koru gornju i donju treba 600 g keksa, lagana krempita sa slatkom pavlakom.

Fil: 4 pudinga galeta od vanile, umutiti sa 1200 ml mleka.

U drugoj ciniji umutiti 1 litar slatke pavlake, pa polako dodavati kašikom umucen puding. Dobro sjediniti po ukusu zašeceriti.

Keks umakati u mleko i složiti u četvrtastu tepsiju, polako izruciti fil, izravnati ga i ponovo staviti keks, umocen u mleko, posuti kesicom vanilin šecera.

Prijatno! Puding galeta se ne kuva, ima ga u vecim tržnim centrima, piše na njemu, gotovo za tri minuta.
Pozdrav svima!