

Brza krempita

Sastojci

Patišpan:

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 3 kašike ulja
- 2 kašike vode
- 5 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 7 belanaca
- 15 kašika šecera
- 4 pudinga od vanile

Priprema

Za patišpan umutiti sve sastojke i peci dok ne porumeni na 200 stepeni.

Fil: Umotiti 7 belanca u cvrst sneg i postepeno dodavati 15 kašika šecera, dok se dobro ne umuti. Skuvati 4 pudinga od vanile u 1.5 l vode. Kada se puding skuva vruce sipati u sneg od belanaca uz neprestano mešanje mikserom. Vruce sipati preko patišpana, koji ste prethodno stavili u kalup ili dublji pleh.

Ohladiti na sobnoj temperaturi, a posle kolac staviti u frižider! PRIJATNO!!!