

Krempita (13)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **500** glisnatog testa

Krem:

- **1,5** l mleka
- **250** g šecera
- **1** vanil šecer
- **4** jajeta
- **2** pudinga od vanile
- **40** g brašna
- **125** g margarina

Priprema

Odmrznuti lisnato testo i po uputstvu sa kesice razviti 2 kore oklagijom na pobrašnjenoj podlozi. Ja sam to radila na papiru za pecenje koji sam izrezala na velicinu tepsije (15x25cm). Peci 10-ak min. na 180'C.

U 1l mleka sipati 200 g šecera i staviti margarin, pa staviti da provri i da se margarin istopi. Umutiti penasto žumanca sa 50 g šecera i 1 vanil šecerom.

Posebno izmutiti puding i brašno u 1/2 l mleka, pa lagano umešati u smesu od žumanaca.

Kad mleko provri, u mlazu sipati smesu od žumanaca, pudinga, brašna i energicno mešati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Poklopiti posudu da se ne uhvati korica.

Umutiti belanca u cvrst sneg i dodati u skuvan krem, pa prevrtati žicom ili varjacom dok se dobro ne sjedini.

Jednu ispecenu koru staviti u istu tepsiju (ako je duboka) gde su se kore i pekle. Preko nje sipati još topao(alii više mlak) krem.

Drugu koru izrezati na 15 kvadrata i poreati preko krema. Ostaviti da se ohladi nekoliko sati u frižider.

Savet

Sei na iste kvadrate. Odozgo možete posuti prah šećerom. Ja nisam, jer je sasvim dovoljno slatko.