Krempite

Sastojci

Potrebno je:

- 2 paketa lisnatog testa
- 1/2 l mleka
- 2 žumanceta
- 1 paket pudinga od vanile
- 1 kesica vanilinog šecera
- 80 g šecera u prahu

Priprema

Od odležanog lisnatog testa isecemo 5cm široke trake, stavimo u mokar pleh i pecemo u vrucoj pecnici dok ne porumene. Jednu polovinu od ovih traka namažemo sledecim kremom: u sud za mucenje snega umutimo navedene sastojke i lupamo na pari dok se krem ne stvrdne, a zatim ostavimo da se ohladi. Preostalom polovinom traka prekrijemo krem, secemo u kocke i pospemo šecerom u prahu.