

Kremsi sa kivijem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 50 gšecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 50 gbrašna
- 2 kašikekakaoa

Za fil:

- 5 dl mleka
- 1 kašikagustina
- 1 kesicapudinga od vanile
- 7 kašikašecera
- 500 gkivija
- 300 gšlaga

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer pa dodati pecivo, brašno i kakao. Sve dobro izmešati i preruciti u podmazani pleh i peci na 180 stepeni. Pecenu koru ohladiti. Rastvoriti puding i gustin sa malo mleka, a u ostatak staviti šećer i kuvati. U vrijuce mleko sipati puding i skuvati gust fil. Skloniti i ohladiti. Margarin penasto umutiti i sjediniti sa filom, pa naneti na koru. Kivi ispasirati i prekriti preko fila. Šlag umutiti i naneti preko kivija.

Savet