

Lažna krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1,5 dl mleka
- 1 vanil šećer

Fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 5 žumanaca
- 1 puding od vanile

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šećerom, dodati brašno i lagano promešati varjačom da se sjedini. Izliti u nauljen i brašnom posut pleh peći na 180 C oko 20-25 minuta.

Dok se kora peče, staviti mleko sa vanil šećerom da proključa i koru preliti sa vrelim mlekom. Ostaviti da kora upije nekih sat vremena.

U 8 dl mleka dodati šećer staviti da provri, u preostalih 2 dl dodati puding, brašno i žumanca, sjediniti i lagano

sipati u ključalo mleko. Kad se prokuva, vruć fil sipati preko kore. Ostaviti da se ohladi i kolac premazati sa šlagom i po želji rendanom čokoladom.

Savet

Može se dodati bilo koji puding, ja sam trenutno imala od banane. Ukoliko se desi da kora nije upila svo mleko samo odlijte višak iz pleha.