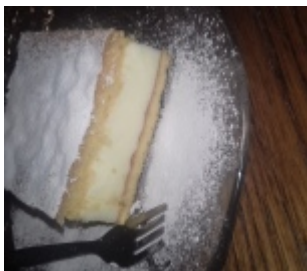


Krempita (14)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme priprave: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 1 belance
- 4 žumanceta
- 2 kašikešecera
- 4 kašikeulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 3 kašikebrašna
- 1 vanil šecer

Za fil:

- 3 caše (2 dl)vode
- 15 kašikašecera
- 3pudinga od vanile
- 1 cašavode za razmucivanje pudinga

Za fil od belanaca:

- 6 belanaca
- 4 kašikešecera

Ostalo:

- **malo**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Umutiti belanca, dodati šećer i vanil-šećer, zatim žumanca. Potom umešati ulje i na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Smesu ulitinu pleh obložen pek-papirom i peci dok ne porumeni.

Na isti način ispeci još jednu koru.

Staviti vodu sa šećerom da provri, pa umešati razmucen puding. Za to vreme umutiti belanke sa šećerom u cvrst šam. Kada se puding skuva umutiti ga sa belankama (vreo puding se muti, ne ostavljati ga da se hladi).

Koru vratiti u pleh u kom se pekla, sipati fil pa odozgo prekriti drugom korom. Na kraju posuti šećerom u prahu.

Savet

Kore su jako mekane i brzo se peku, pa vodite računa da se ne prepeku jer onda pucaju.