

Vocna krempita sa malinama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanca
- 5 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 2 kašike kakaa
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g pečenog lešnika

Preliv za koru:

- 150 ml vode
- 5 kašika šecera

Fil za krempitu

- 500 ml mleka
- 5 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 5 kašika gustina
- 150 g margarina

Preliv od čokolade

- 50 g čokolade za kuvanje

- **50 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** ulja

Još...

- **300 g** maline
- **200 g** šlag krema
- **200 ml** gazirane vode
- **po potrebi** mleveni keks

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg Umucenoj masi od belanaca dodati prosejano pomešano brašno sa kakaom i kesicom praška za pecivo. Kalup velicine precnika 30x23cm podmazati uljem i posuti po dnu kalupa mlevene lešnike. Varjacom izmešati i izjednaci smesu pa sipati u kalupu preko mlevenih lešnika. Rernu predhodno zagrejati na 200C pa koru peci oko 10 minuta.

Krempita fil: Žumanca umutiti penasto sa šecerom, zatim dodati brašno, predhodno staviti sud sa mlekom da provri. Polovinu provrelog mleka sipati preko umucene mase od žumanaca. Varjacom izmešati penastu masu od žumanaca, sipati sve odjednom u provrelo mleko. Mešati varjacom neprekidno dok se fil ne ukuva i zgusne. Zatim posudu sa filom skloniti sa vatre da se malo prohladi, u prohladjenu masu dodati omekšali margarin i izmiksati mikserom fil da se fil izjednaci bez grudvica.

Finalni postupak: Pecenu koru izvaditi iz kalupa, okrenuti je kontra u isti kalup u koji se pekla kora. Onaj deo kore koji je bio dole staviti gore. Napraviti preliv od vode i šecera pa preliti koru. Umuceni fil za krempitu rasporediti po kori, maline poredjati po filu. Zatim umutiti šlag krem sa gaziranom vodom, polovinu šlaga rasporediti preko malina.

Mlecni keks umakati i brzo provlaciti u toplo mleko, re?ati keks redom na šlag Drugu polovinu šlaga napuniti špric za ukrašavanje torte, po vrhu ukrasiti krempitu. Praviti mali razmak izme?u redova keksa kako bi se kolac krempita lakše isekla na parcad. Gotovu krempitu ostaviti na hladnom u frižider. Napraviti cokoladni preliv, kocke krempite dekorisati sa cokoladnim prelivom.

Savet

Krempitu najbolje praviti dan ranije, da se kola? dobro ohladi i stegne. Ohla?ena krempita lakše ?e se se?i na par?ad i bi?e ukusnija i kremastija! Vo?e birati po želji, može svako bobi?asto vo?e. Prijatno!