

Krempita na drugaciji nacin



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 7žumanca
- 8 kašikašecera
- 9 kašikavode
- 200 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikakakaoa

Za fil:

- 4pudinga od vanile
- 2 vanil-šecera
- 12 kašikašecera
- 1 l vode
- 7belanca

Za dekoraciju:

- 400 ml slatke pavlake
- 50 grendane cokolade

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Žumanca penasto umutiti sa šećerom, dodati vodu, i na kraj umešati

sjedinjene suve sastojke. Pripremljenu smesu sipati u duboku tepsiju, prethodan podmazanu i posuti brašno, a potom koru peći na 160°C oko 20 minuta.

Puding, 7 kašika šećera i vanil-šećer razmutiti s malo vode, tako da nema grudvica. Ostatak vode sipati u veću šerpu, sačekati da proveri, a zatim zakuvati puding u njoj. Belanca umutiti s preostalim 5 kašika šećera u čvrst sam pa ga oprezno sjediniti s vrućim pudingom.

Koru izvaditi iz rerne, pa na vrlo testo sipati fil. Ostaviti da se kolac ohladi.

Umutiti slatku pavlaku, namazati je na ohlađeni kolac, pa sve posuti rendanom čokoladom.

Savet

Prijatno!