

Krempita na drugaciji nacin



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 7žumanca
- 8 kašika šecera
- 9 kašikavode
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praska za pecivo
- 2 kašika kakaoa

Za fil:

- 4 pudinga od vanile
- 2 vanil-šecera
- 12 kašika šecera
- 1 lvode
- 7 belanca

Za dekoraciju:

- 400 ml slatke pavlake
- 50 g rendane cokolade

Priprema

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

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

Puding, 7 kašika šecera i vanil-šecer razmutiti s malo vode, tako da nema grudvica. Ostatak vode sipati u vecu šerpu, saceka ti da proveri, a zatim zakuvati puding u njoj. Belanca umutiti s preostalih 5 kašika šecera u cvrst sam pa ga oprezno sjediniti s vrucim pudingom.

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

Umutiti slatku pavlaku, namazati je na ohlaeni kolac, pa sve posuti rendanom cokoladom.

Savet

Prijatno!