

Domaca krempita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 2 kašika ulja
- 3 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 500 ml mleka
- 2 kašike šećera
- 5 kašike brašna
- 2 kesice vanilin šećera
- 3 žumanceta

Šam:

- 3 belanceta
- 2 kašike šećera

Priprema

Priprema biskvita: Jaja umutiti penasto (prvo belanca), dodati šećer i vanilin šećer. Dodati ulje i kašikom

umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Peci u kalup za torte (br 24) obložen pek papirom. Gotovu koru ohladiti i preseći na pola je da se dobije dve.

Fil: 400 ml mleka sipati u šerpu da se kuva, 3 žumaca umutiti sa 2 kašike šećerom i 2 kesice vanilin šećerom. U umucena žumanca dodati 100 ml mleka i 5 kašika brašna. Kada je mleko počne da ključa, skloniti sa šporeta sipati smesu za žumancima. Vratiti na šporetu, mutiti da se fil zgusne. Pa zatim skloniti sa šporeta da se prohladi.

Šam: 3 belanca umutiti sa 2 kašike šećera i vanilin šećerom.

U prohladjen fil lagano mikserom ili kaškom umešati umucena belanca. Na donju koru biskvita sipati krem pa staviti drugu koru. Posuti sa šećerom u prahu. Prijatno!

Savet