

?eška krempita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1** list oblande
- **6** belanaca
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** mlevenih oraha
- **4 kašike** prezli

Fil:

- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **6** žumanaca
- **1** puding od vanile
- **300 ml** mleka

Dekoracija:

- **30 g** mlevenih oraha

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg; Dodati šecer u prahu i sve zajedno i sve zajedno dobro izmiksati. Nakon toga pažljivo umešati mlevene orahe i prezlu. Oblandu položiti u tepsiju. Namazati je pripremljenim filom od oraha.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Paziti da se ne isuši previše.

Puding sa žumancima i malo mleka pomešati tako da nema grudvica. Preostalo mleko staviti da provri te u njemu zakuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Margarin sobne temperature izmiksati sa šećerom u prahu i sjediniti s hladnim filom.

Na ohlaženu koru namazati fil i posuti mlevenim orasima.

Ostaviti preko noci da se stegne pa ga iseci na šnite i poslužiti.

Savet