

eška krempita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1**list oblande
- **6**belanaca
- **200** gšecera u prahu
- **200** gmlevenih oraha
- **4** kašike prezli

Fil:

- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **6**žumanaca
- **1**puding od vanile
- **300** ml mleka

Dekoracija:

- **30** gmlevenih oraha

Priprema

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

Peci u zagrejanoj 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 ohlaenu koru namazati fil i posuti mlevenim orasima.

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

Savet