

Brdovita krempita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- 2 **caševode**
- 125 **gmargarina**
- 1 **prstohvatsoli**
- 2 **cašebrašna**
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 6 **jaja**

Fil:

- 4 **pudinga** od jagode
- 5 **kašikagustina**
- 2 **cašešecera**
- 1 **vanil šecer**
- 125 **gmargarina**
- 1 **lmleka**

Još:

- 100 **gcokolade**
- 2 **kašikeulja**

Priprema

Vodu, margarin i so staviti na vatru da prokljuca. Pomešati brašno i prašak za pecivo u zasebnu ciniju i kada voda sa margarinom provri dodati brašno i mešati minuta dva na vatri, voditi racuna da ne zagori. Skloniti sa vatre i ostaviti da ohladi. Kada se ohladi dodavati jedno po jedno jaje i umutiti mikserom. Testo podeliti na dva dela i peci u nauljenom plehu.

Polovinu testa razvucemo na dobro nujen pleh i peceno na 200 stepeni oko 15 minuta, ponoviti postupak sa drugim delom testa. Ovo testo je vrlo lepljivo i malo se teže razvlaci po plehu pa možete nauljiti kašiku i njome razvlacimo testo. Dobijamo brdovite kore kada se ispeku kako sam ih ja nazvala.

Dok se kore peku skuvamo fil. Stavimo mleko sa šecerom i vanil šecerom da proverea u zasebnu ciniju umešamo pudinga i gustin sa malo odvaenog mleka. Kada mleko provri zakuvamo pudinga i u vruc pudinga dodamo margarin. Izmiiksamo poding kada se ohladi mikserom.

Slažemo kolac tako što stavimo jednu koru i fil stavljamo u šupljine i odozgo stavimo drugu koru da vrhovi budu okrenuti prema spolja. Rastopimo cokoladu sa uljem i prelijemo je preko vrhova od testa. Ostavimo da se ohladi i služimo uz šlag ili sladoled po želji.

Savet

Recept sam videla davno na jednoj stranoj televiziji i dopao mi se, prilagodili sam ga našim uslovima. Kola izgleda šašavo, ali po ukusu je divan, malo podsea na naše princes krofne. Brzo se pravi, topla preporuka.