

## Krempita (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** šecera
- **500 ml** mlečne neutralne pavlake za šlag
- **5 kašika** šecera u prahu

## Priprema

Lisnato testo odmrznuti. Uglavnom u pakovanju ima 2 bloka. Svaki razvuci na velicinu pleha u kom ce biti krempita i ispeci u rerni prema uputstvu sa kese. Prvu ispecenu koru staviti na dno tepsije. Drugu koru odmah posle pecenja iseci na parcice željene velicine.

800 ml mleka zagrejati u šerpi sa 8 kašika šecera. 200 ml mleka razmutiti sa pudingom, pa kad mleko provri, zakuvati dok se ne zgusne. Preliti preko prve kore i staviti u frižider. Kad se ohladi, umutiti slatku pavlaku sa 5 kašika šecera u prahu. Ravnomerno premazati preko pudinga i preklopiti drugom, isecenom, korom. Vratiti na hlaenje.

## Savet

Ko ne voli sa slatkom pavlakom, neka je izostavi i povea koliinu mleka i pudinga. Mojim ukuanima se ova kombinacija više dopada.