

Krempita (17)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g gotovog lisnatog testa

Fil:

- 1,5 l mleka
- 3 jajeta
- 3 kesice (po 40g) pudinga sa ukusom vanile
- 60 g brašna
- 260 g šecera
- 1 limun

Priprema

Krempitu sam pravila po razlicitim receptima, ali uvek je nedostajalo neko "zrnce" necega, da bi mi ukus bio potpun. Kombinovala sam razlicite recepte, dodavala i oduzimala sastojke i konacno sam napravila krempitu, po mom, originalnom receptu. Samo cu jedno reci - fantasticna je!!!

Pošto u pakovanju imaju dve table, jedna se upotrebljava, a drugu ostavite za sledeci put. Tablu lisnatog testa ostaviti da se odmrzne na sobnoj temperaturi. Odmrznuto lisnato testo podeliti na dva jednaka dela.

Za krempitu sam koristila dublji pleh, vel. 30x20cm. Iseci dva komada pek papira, prema unutrašnjoj velicini pleha, s tim da se pusti po 1cm više, u dužinu i širinu pleha (zato što se lisnato testo prilikom pečenja malo skupi). Jedan deo lisnatog testa staviti na sredinu pek papira i oklagijom ga blago razvuci, da pokrije ceo pek

papir. Isto uraditi i sa drugim delom testa. Ovaj drugi deo testa, kada se razvuče, nožem ga samo blago zaseći, formirajući kocke, ili pravougaone oblike, koje će se staviti preko fila (veličinu naznačenih delova sami odredite, ja sam naznačila 10 delova, pravougaonog oblika).

Rernu ugrijati na 200 stepeni. Razvijeno testo, zajedno sa pek papirom, staviti u odgovarajući pleh i staviti da se peče (ja sam oba dela stavila u veliki pleh od el. šporeta). Testo sam pekla 9 minuta (u šporetu sa ventilatorom). Vi vreme pečenja prilagodite vašem šporetu. Im testo blago porumeni, pečeno je. Pečene korice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohlade. Koricu koja će ići na dno pleha (posle 2-3 minuta) blago rukom pritisnuti da bi se izravnala površina (pošto je pečeno lisnato testo nepravilnog oblika).

Fil: Žumanca odvojiti od belanaca. Belanca staviti u dublju posudu i umutiti ih u cvrsti šne. Na kraju mucenja dodati 2 kašike limunovog soka (sveže isceđen sok), mutiti još jedan minut i ostaviti u frižider, dok se spremi fil.

Od 1,5 l mleka odvojiti 250 ml. Ostatak mleka sipati u dublju posudu, dodati šećer i staviti da prokuva. U manju posudu staviti brašno i puding od vanile (u prahu). Promešati kašikom. Naliti sa odvojenim mlekom i, žicom za mucenje, umutiti da nema grudvica. Žumanca staviti u odgovarajuću posudu i mikserom ih penasto umutiti. Dodati rastvoreni puding sa brašnom i sjediniti. Na kraju ubaciti izrendanu koricu limuna (ko nema organski limun, u odgovarajuću posudu staviti jednu kašičicu sode bikarbone, sipati hladnu vodu i kašičicom mešati da se soda bikarbena rastvori. Zatim u tom rastvoru spustiti limun i ostaviti ga pola sata. Dobro ga isprati po mlazom hladne vode, pa ga koristiti).

U prokuvano mleko sipati polako uz neprestano mešanje, žicom za mucenje, umucena žumanca sa pudingom i brašnom. Na srednjoj temperaturi kuvati fil (uz neprekidno mešanje) dok se ne zgusne. Skuvani fil skloniti sa vatre. Izvaditi umuceni šne iz frižidera i kašiku po kašiku dodavati u vrelo fil. Posle dodavanja svake kašike mikserom dobro sjediniti šne sa filom, da se na kraju dobije penasti fil.

U pripremljeni pleh staviti koricu ohlađenog testa i preko, ravnomerno, preliti vrelo fil. Poravnati ga kašikom. Preko fila poreati komadiće isecenog testa, praveci razmak između parčica, zbog lakšeg secenja (a možete gornju koricu da izmrvite i da je pospete preko fila - to je vaš izbor). Pleh prekriti providnom folijom (da bi omekšala i gornja korica) i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Zatim je smestiti u frižider, da se dobro stegne.

Iseci je na parčice i poslužiti. Vrlo lako se pravi, ja sam samo htela da postupno objasnim svaki postupak pravljenja, tako da "izgleda" da je postupak dug, a nije... Verujte mi da lepšu krempitu nisam jela, obavezno je napravite pa ćete da se uverite i sami.

Savet