

## **Krempita (18)**



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 žumanaca
- 7 kašikašecera
- 7 kašikamleka
- 7 kašikabrašna
- 7 kašikaulja
- 1/3 kesicepraška za pecivo
- 4 kesicepudinga od vanile
- 1 l vode
- 300 g šecera
- 7 belanaca
- 2 kašikešecera
- 100 g šlaga

### **Priprema**

Priprema kore: Penasto umutiti 7 zumanaca sa 7 kasika secera. Dodati u to 7 kasika mleka, 7 kasika brasna, 7 kasika ulja i 1/3 kesice praska za pecivo. Dobro sjediniti. Izliti u pleh i peci na 160 stepeni 10 tak minuta

Priprema fila: Od litra vode odvojiti malo i rastvoriti puding. Ostatak vode staviti sa 300 g šecera u vecu šerpu da provri, pa zakuvati puding. Odmah u vruc puding staviti sneg od belanaca, koja su umucena sa 2 kašike šecera. Lepo sjediniti varjacom. Dok je još vruc puding, preliti preko tople kore. Kada se dobro ohladi, premazati umucenim šlagom.

**Savet**