

Brza krempita (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za krempite
- **2 l** mleka
- **20 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **4 kesice** puding od vanile
- **6 kašika** brašna
- **250 g** margarina

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl, ostalo mleko stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom u posudu pomešamo puding i brašno i raztvorimo sa 2 dl mleka. Kada mleko provri ukuvamo puding uz neprekidno mešanje dok ne krenu mehurici.

Puding ostavimo 15 minuta da se prohladi malo i nakon toga umiksamo 250 g margarina.

U tepsiju smestimo donju koru preko sipamo fil.

Smestimo gornju koru blago pritisnemo i ostavimo par sati da se skroz ohladi. Po želji pospemo sa prah šećerom.

Savet

Ako neko želi kad se fil ohladi može staviti i sloj slaga i nakon toga staviti gornju koru.