

Krempita na nov nacin



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kolaci

- **1** kesica fila krempitu
- **1** pakovanje krem kora
- **2** kesice šlaga
- **800 ml** mleka
- **250 g** eurokrema
- **200 ml** kisele vode
- šećer u prahu

Priprema

Fil: U sud sipajte 800 ml hladnog mleka i dodajte smesu za krempita fil. Mutite mikserom maksimalnom brzinom 4-5 minuta Šlag: U sud supati 2 kesice šlaga i 200 ml kisele vode. Mutit maksimalnom brzinom 6-7 minuta, dok se ne napravi cvrsta pena. Filovanje krempite: Na tacnu stavite 1 krem koru i premazite eurokremom. Prebacite tacnu u frižider, na 10-15 minuta dok se krem ne stegne. Za to vreme, drugu koru isecite na 12 delova. Svaki dep premazite takoe kremom, složite na drugu tacnu tako da je krem okrenut ka gore i prebacite u frižider da se stegne. Tacnu sa prvom korom izvadite iz frižidera, stavite obruc i preko njega stavite krempita fil. Preko žutog fila premazite pripremljeni šlag, a onda složite isecene kocke, ali sada deo premazan kremom okrenite prema dole. Pospite prah šećerom i ostavite da se ohladi.

Savet