

Krempita (19)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5 žumanca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika ulja
- 5 kašika mleka
- 5 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za preliv:

- 200 g šecera
- 2 dl vode

Za fil:

- 3 kesice pudinga od vanile
- 700 ml vode
- 5 belanaca
- 200 g šecera

Još:

- po želji umućen šlag

Priprema

Kora: žumanca penasto umutiti sa šećerom, pa im dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Koru peći u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Dok se kora peče, pripremiti sirup. Vodu i šećer prokuvati i ostaviti da vri oko dva- tri minuta. Prohladiti. Vrelu koru preliti prohlanim sirupom i sačekati da se sasvim ohladi.

Belanca i šećer umutiti u cvrst šne. Pudinge skuvati na uobicajen nacin u 700 ml vode. Kad se smesa zgusne, skloniti sa vatre. U umucena belanca sipati pomalo vrelog pudinga i sve vreme mutiti mikserom. Dobijeni fil preliti preko ohlaene kore i ravnomerno rasporediti.

Kolac po želji ukasiti šlagom. A lep je i bez šlaga.

Savet