

Krempita (na mamin nacin)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **6** jajeta
- **1 pakovanje (500 g)** lisnatog testa
- **200 g** gustina
- **130 g** šecera
- **100 g** prah šecera
- **3 kašike** brašna

Za posipanje:

- **maloprah** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Uključiti rernu na 200 stepeni. Od 1 litre mleka odvaditi par kašika i sjediniti sa 6 žumanaca, 200 grama gustina, 130 grama šecera i 3 ravne kašike brašna. Ostatak mleka staviti da provri.

Kada mleko provri, smanjiti vatru, polako dodavati prethodno napravljenu smesu i mešati bez prestanka da se ne bi napravile grudvice. Mešati fil, pustiti da se lepo zgusne i paziti da ne zagori, minimum 5 minuta. Gotov fil odložiti na neko hladnije mesto da se skroz ohladi. Fil mora biti u potpunosti hladan, ne sme čak biti ni mlak.

U meuvremenu peći kore. Blok lisnatog testa podeliti na dva dela, napraviti dve kore. Kore razvuci po

brašnjavoj podlozi, do željene velicine. Velicina korišćenog pleha je dužine 37 cm, a širine 26 cm.

Koru staviti u ne podmazan pleh, malo izbockati viljuškom i peći 10-15 minuta na 200 stepeni, da porumeni. Ponoviti postupak i sa drugim korom.

Fil kada se ohladi izgleda kao na slici.

U posebnoj posudi umutiti šne od 6 belanaca i 100 grama prah šecera. Postepeno dodavati ohlaen fil u šne i mutiti mikserom.

Po tacni posuti kesicu vanilin šecera pa staviti koru. Koru nafilovati.

Odgore staviti drugu koru i po njoj posuti malo šecera u prahu i kesicu vanilin šecera.

Krempitu možete poslužiti odmah.

Istim filom možete puniti i princes krofne. Jako je ukusan i kremast.

Savet