

# *Krempita sa domacim lisnatim korama*



## **Sastojci**

### **Lisnata kora:**

- 3 dl hladne vode
- 1 dl ulja
- 1 kašika šecera
- 1 kašicica soli
- 1 kg mekog brašna (ako je tvrdo brašno, onda ide manje brašna)
- 250 g margarina (za premazivanje)

### **I Krem:**

- 1 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina

### **II Krem:**

- 400 g šlaga
- po potrebi kisela voda (da bude cvrst sneg)

### **Dekoracija:**

- prah šecer

## **Priprema**

Lisnata kora: U posudu ulijte hladne vode, ulje, šećer i so. Zatim sipati po malo brašna i mešati sve vreme dok se ne dobije lepo mekano testo. Tako najlakše se vidi koliko treba brašna. Podeliti testo na dva dela, jer vam trebaju dve kore.

Postupak sa jednom korom: Razvite oklagijom testo i na njega premazati rastopljen margarin. Preklopiti testo sa sve četiri strane ka unutra. Najbolje prvo gornju stranu, pa donju i onda levu, pa desnu. Staviti testo u frižider 20-tak minuta.

Izvaditi testo iz frižidera i rastanjiti ga. Opet namazati ga margarinom, preklopiti i ostaviti u frižider 20-tak minuta. Ponoviti postupak još jednom. Razvite ga još jednom u pravougaonik. Testo staviti na pek papir.

Zagrejati rernu na najace i staviti hladno testo u rernu. Temperaturu smanjiti na 200 stepeni.

I Krem: Od litru hladnog mleka, odvojite malo i umešajte sa pudingom i šećerom. Ostatak mleka prokuvati (da ne vri) i sipati polako razmucenu smesu u mleko uz stalno mešanje. Kuvati malo, paziti da se ne stvore grudvice. Kada je gotovo, skloniti sa vatre i dodati komadic margarina (umešati u napravljen puding).

Ostaviti da se potpuno ohladi.

U posudu izmiksajte omekšani margarin. Kada se puding ohladio, dodavati ga polako u margarin (pošto je tvrd, vaditi kašikom). Sve vreme mešati mikserom.

II Krema: Sipati šlag u prahu i staviti oko 1 dl kisele vode. Mešati mikserom do cvrste kreme. Ako je potrebno, dodati još kisele vode.

Na tacnu staviti prvu koru i premazati je I kremom, zatim premazati II kremu tj. šlag i preklopiti drugom korom. Posuti prah šećerom.

Napomena: Kore razviti što tanje, jer ce narasti. Ne morate nabrašniti podlogu, na kojoj teglite testo posle premazivanja margarinom, zato što je testo masno. Prijatno!