

Brza krempita (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **1 l**mleka
- **3**pudinga od vanile
- **9 kašika**šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Puding, šećer i 100 ml mleka razmutiti ostatak mleka staviti da provri pa skuvati puding. Puding pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. Lisnato testo razvuci da kore budu malo manje od pleha od rerne. Slatku pavlaku umutiti pa je dodati ohlaenom pudingu i dobro mikserom sjediniti. Staviti koru - fil - koru ostaviti u frižider da se dobro ohladi. Krempitu iseci na kocke i posuti šećerom u prahu.

Savet