

Alpi



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml**vode
- **250 g**putera
- **280 g**brašna
- **9** vecih ili **10** manjihjaja

Krem:

- **1** mleka
- **300 g**šecera
- **5 kašik**agustina
- **5 kašik**abrašna
- **2** vanilin šecera
- **250 g**putera

I još:

- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Za testo zakuvati vodu sa puterom da se otopi. Dodati brašno, promešati par minuta i ostaviti da se ohladi. Dodavati jedno po jedno jaje i mešati. Polovinu smese istresti u pleh obložen papirom za pečenje i peci nekih 30 minuta na 180 stepeni. Ponoviti još jednom.

Za kremu zakuvati polovinu mleka sa šećerom, a ostatak pomešati sa brašnom i gustinom. Kuvati dok se ne zgusne. Ohlaeni krem spojiti sa izraenim puterom. Vratiti prvu koru u pleh, naneti krem i preklopiti drugom korom.

Sacekati da se prohladi, pa obilno posuti šećerom u prahu.

Savet