

Krempita kao iz poslasticarnice

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 5 pudinga od vanile
- 300 g šecera u prahu

Priprema

Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera, 8 kašika brašna i praškom za pecivo. Ispeci koru.

Kada bude pecena, podeliti na dva dela, ili se može ispeci dve kore odvojeno.

Fil: Umutiti 10 belanaca sa 300 g šecera u prahu.

U litar vode skuvati sa 200 dl umešana 5 pudinga od vanile i vruce ih sjediniti sa belancima.

Ide kora, pa fil, pa kora, posuta sa šecerom u prahu.