

Krempita (21)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je

- 2x po 275 g lisnatog testa
- 6 jaja
- 150 g gustina
- 45 g brašna
- 200 g šecera
- 2 vanil šecera
- 1,15 l mleka
- 200 ml vode

Priprema

Koristila sam već razvuceno lisnato testo koje je dimenzija 40x25 cm. Još sam ga malo razvukla jer znam da se uvek skupi pri pečenju i skupilo se i po sirini i po dužini po 3cm. Dobro ga izbockati viljuškom i peći na 200°C da porumeni. Ako volite svetlije onda pripazite. Ja volim rešije, mada moj šporet me polako izdaje pa ne peče ravnomerno.

Drugu koru isto pripremiti i ovlaš, ne skroz, zaseci kvadratu željene veličine. Ja sam na par mesta preterala pa su se tu i razdvojili. Takoe ispeci.

Pecena kora je taman legla u kalup sa obrucem.

Belanca umutiti sa prstohvatom soli i 100g šećera. Umutiti žumanca sa drugih 100g šećera i vanil šećerom. Gustin i brašno razmutiti u vodi pa lagano umešati u žumanca.

Mleko staviti na vatru i kad se ugreje lagano dodavati masu sa žumancima. Kuvati krem na srednjoj vatri dok se sasvim ne zgusne, oko 15 minuta.

Zgusnut krem skinuti sa vatre i odmah u njega umešati umucena belanca. Mutiti lagano, tj. prebacivati masu preko žice dok se sve lepo ne sjedini.

Masu odmah izruciti na koru u kalupu i poravnati. Malo protresti kalup da krem lepo legne.

Na krem poredjati razdvojene kvadrate. Ja sam na polovinu krempite sipala izdrobljene kvadrate jer je mojim momcima tako lakše da je jedu, a i inace sam polovinu pravila kao Bledsku krempitu (sledi recept).

Krempitu staviti na hladno da se stegne i ohladi bat 3-4 h (najbolje preko noci). Onda je izvaditi i skinuti obruc.

Krempitu posuti praj šećerom.

Seci je pokvašenim nožem izmeu kvadrata i služiti.

Savet

Krempita je omiljen kola zbog svog lepog i laganog ukusa. Ne zna se pouzdano gde je nastao, ali prema nekim starim spisima nastao je u Austriji. Mada spominje se i Madjarska (verovatno Austrougarska) a takodje i Francuska (pravi se sa tri kore). Zato se esto kaze da je nastala u Centralnoj Evropi. Gde god da je nastala ono sto je kod svih isto je da se sastoji od dve lisnate kore (ne patispanj ili keks) izmeu kojih je kuvani vanil krem (ne puding). Nije je teško napraviti, a za one koji se "muce" sa gornjom korom postoji resenje u vidu izdrobljene kore.