

## Bledska krempita



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je

- 2x275g lisnatog testa
- 6jaja
- 150 g gustina
- 45 g brašna
- 200 g šecera
- 2 vanil šecera
- 1,15 l mleka
- 200 ml vode
- 500 ml slatke mlecne pavlake
- po želji 2 kašike prah šecera i vanil šecer
- po potrebi prah šecer za posipanje

## Priprema

Kore pripremiti na isti način kao za običnu krempitu. Kore bi zapravo za svaku krempitu trebalo umesiti jer nisu 100% iste kao lisnato testo. Negde sam zagubila taj recept, samo se secam da je u testo isao limunov sok. No poslužice i lisnato testo.

Na donju koru stavljenju u kalup sipati vruć krem, rasporediti ga i protresti kalup da se lepo raširi. Ostaviti da se potpuno ohladi i stegne.

Umutiti rashladjenu pavlaku u koju možete dodati, po želji 2 kašike prah šecera i vanil šecer.

Na rashlaen krem naneti slatku pavlaku i lepo je poravnati.

Na pavlaku poreati kvadrate testa.

Ostaviti da prenoci u frižideru da se lepo sve stegne, rashladi i spoji. Sutradan pre služenja krempitu posuti prah šećerom.

Seci krempitu izmeu kvadrata testa vlažnim nožem.

## **Savet**

Cuvene Bledske krempite (Blejske kremne rezine) osmislio je kuvar iz Vojvodine (iz Sente) Istvan Lukaevi 1953.g koji je radio u hotelu Park na Bledu. Inspirisan Vojvodjanskom krempitom on je polovinu vanil krema zamenio jednakim slojem slatke mlecne pavlake. Inace kore je pravio od testa sa puterom i sedam puta je presavijao testo koje bi preko noci odlezalo a tek sutra je pekao kore od njega. Bledske krempite su sve iste velicine 7x7cm ( sloj krema =sloju pavlake. Bled je zastitio ovaj njegov recept tako da su krempite postale zastitni znak Bleda. Svi koji su ih probali , ja na zalost nisam , moja kuma jeste, kazu da su zaista nesto posebno. Pavlaka im zaista doprinosi na jos neznijem ukusu.