

## *Krempita sa jagodama*



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5 žumanaca
- 1 jaje
- 7 kašika šecera
- 5 kašika ulja
- 1 šolja mleka (ili kisele pavlake)
- 8 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 500 g jagoda
- 700 ml vode
- 3 pudinga od jagode
- 200 g šecera
- 5 belanaca
- 6 kašika šecera

### **Priprema**

Kora: Umutiti žumanca, jaje i šecer, dodati ostale sastojke i dobro umutiti. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Fil: Kuvati jagode, šecer i 500 ml vode 20 minuta. Puding rastopiti u 200 ml vode, pa dodati u jagode. Belanca umutiti sa 6 kašika šecera.

Fil ostaviti da se prohladi 1 minut, pa dodati šam.

Preliti koru.