

Krempita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašika ulja
- 6 kašika mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil

- 750 ml vode
- 2 kesice pudinga od vanile
- 9 kašika šecera
- 2 kesice šlaga
- 6 belanaca

Priprema

Priprema umutiti žumanca sa šecerom da bude kremasto, zatim postepeno dodavati mleko, brašno, ulje i prašak za pecivo sjediniti fino smesu. Staviti u podmazan pleh i peci na 200 C oko 20 minuta. Fil: Belanca umutiti u cvrst sneg i ostaviti sa strane, vodu staviti da prokuva, posebno umutiti puding sa šecerom pa dodati u vodu neprestano mešajući kuvati 3 minuta. Skloniti sa vatre i dodati sneg od 6 umucenih belanaca, promešati pažljivo smesu pa preliti preko kore, odozgo premazati umucenim šlagom. Ukrasiti po želji.

Savet