

Krempita



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog tijesta
- **6**jaja
- **20 kašika**šecera
- **2** lmlijeka
- **0,5** l vode
- **2** vanilin šecera
- **5 kašika**brašna
- **350 g**gustina
- **1** puding od vanilije
- **za posipanje**šecer u prahu
- **oko 200 ml** pavlake za šlag

Priprema

Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati oba lista lisnatog tijesta, staviti na pleh, jedan list isjeci oštrim nožem na kvadravte željene velicine, izbockati viljuškom, pa peci u pecnici zagrijanoj na 220 C oko 5 minuta. Mlijeko sipati u šerpu, pa staviti da prokuha. Umutiti žumanca, 10 kašika šecera, vanilin šecer, dodati puding, gustin i brašno, koje smo pomiješali sa vodom, pa sve dobro sjediniti. Izliti u mlijeko, pa kuhati kao puding, miješajući svo vrijeme, dok se masa ne zgusne. Posebno umutiti bjelanca sa 10 kašika šecera u cvrst snijeg. Umucen snijeg pažljivo sjediniti sa još toplom kremom. Dodati i umucenu pavlaku za šlag, pa sve lagano sjediniti. Staviti kremu na jedan pecen list lisnatog, u duboki pleh, pa prekriti listom, koji je izrezan. Dobro ohladiti, pa posuti prah šecerom.

Savet