

Krempita



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnatog tijesta**
- **6jaja**
- **20 kašika šecera**
- **2 lmlijeka**
- **0,5 lvode**
- **2vanilin šecera**
- **5 kašikabrašna**
- **350 ggustina**
- **1puding od vanilije**
- **za posipanješecer 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 mljeku, pa kuhati kao puding, miješajuci 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