

Krempita bez žumanaca



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnato testo
- 3puding sa ukusom slatke pavlake
- 2 vanilin šećer
- 1,3 l mleko
- 7balanac
- **10 kašika**šećer

Priprema

Razviti oba lista lisnatog testa da budu velicine veće tepsije, koju imate i na poledjini ispeci 2 kore. U velikoj posudi prokuvati mleko. Po uputstvu na kesici pripremimo puding u prahu sa 7 kašika šećera, ukuvamo u mleko i skuvamo puding. U međuvremenu se belanci ulupaju sa 3 kašike šećera. Kada je puding kuvan, skinuti sa vatre posudu i u vreli puding polako umešati tvrdo ulupana belanca. U tepsiju staviti koru, na nju staviti kremu. Drugu koru iseckati na 16 dela i stavljati ih na kremu. Posuti sa prah šećerom.

Savet

Ja sam ovu pitu pripremila od pudinga sa ukusom slatke pavlake, pa sam dodala malo crvenu prehrambenu boju u prahu. Može se staviti druga boja ako imamo kod kue ili kakao, ili praviti sa raznoraznim pudinzima, kao od maline, okolade, itd. U tom sluaju nije potrebno staviti vanilin šećer. Može se na kraju posuti sa rendanomokoladom za kuvanje, umesto prah šećerom. Izmislite razne kombinacije :) Prijatno!