

## *Francuska krempita*



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **50** gmargarina
- **100** gšecera
- **1** kašikameda
- **1**jaje
- **1**žumance
- **250** gbrašna
- **1** kašikicasode bikarbone

#### **Žuti fil:**

- **4**žumanceta
- **100** ggustina
- **2** kašikebrašna
- **250** gšecera
- **1** lmleka
- **1**margarin

#### **Beli fil:**

- **200** gšлага

- po potrebimleka

## **Preparacija**

Umutiti margarin, šećer, med, jaje i žumance. Zatim dodati brašno sa malo sode bikarbune i umesiti testo rukama. Podeliti na dva dela, razviti kore i peci na velikom, izvrnutom plehu. Za žuti fil umutiti žumanca, gustin i brašno sa malo mleka. Dodati u preostalo prokljucalo mleko i skuvati da se zgasne. Kada se ohladi umutiti margarin sa prah šećerom i sjediniti sa filom. Za beli fil umutiti šlag sa vodom ili mlekom, po želji. Filovati: kora, žuti fil, beli fil, kora, gorte posuti prah šećerom.

## **Savet**

Kore se malo zalepe za pleh, pa preporuujem pažljivo odvajanje. Gotov kola bi trebao da odstoji jedan dan da bi kore omekšale i da bi se lakše sekle.