

Krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 belanca
- 6 kašika šecera
- 8 žumanaca
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1 l vode
- 4 pudinga od vanile
- 20 kašika šecera
- 6 belanaca

Priprema

Umutite 2 belanca u cvrst šne, dodajte 6 kašika šecera i miksajte dok se šecer neistopi. Dodajte 8 žumanaca i sjedinite masu, zatim sipajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano mešajte varjacom. Masu sipajte u pleh i pecite u prethodno zagrejanom rerni na 220 stepena oko 20 minuta. Pecenu koru izvadite na tacnu i kada se malo prohladi rasecite nožem tako da dobijete 2 kore.

Od 1 l vode odvojte 2 dl i razmutite puding, a u preostalu vodu sipajte 10 kašika šecera i stavite na šporet da provri, pa zakuvajte puding. Za to vreme umutite cvrst šne od 6 belanaca, dodajte 10 kašika šecera i dobro izmiksajte da se šecer otopi. U umućen šne dodajte kašiku po kašiku vrućeg pudinga, neprestano miksajući dok nespasete sav puding. Kada se masa sjedini nanesite fil ravnomerno na jednu koru i preklopite drugom korom.

Ohladite i secite na kocke.

Savet