

Vesela krempita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Patišpanj:

- 5 žumanceta
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 100 ml mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo

Krema:

- 5 belanceta
- 5 kašika šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 2 ravne kašike gustina
- 900 ml vode
- 1 kesica vanilin šecera
- šarene mrvice

Priprema

Izmutiti patišpanj i peći 15-tak minuta na 180-200 stepeni. Za to vreme razmutiti u malo vode puding i gustin. Staviti vodu da prostruji i zakuvati puding. Posebno umutiti cvrst sneg od belanaca i šecera. Tim smesa pocne da se zgušnjava, skloniti sa vatre i umešati sneg od belanaca. Ujedinaciti masu, pa prelitati patišpanj. Posuti šarenim mrvicama.

Savet