

Vesela krempita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Patišpanj:

- **5** žumanceta
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **100 ml** mleka
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Krema:

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

Priprema

Izmutit patišpanj i peci 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. im smesa pocne da se zgušnjava, skloniti sa vatre i umešati sneg od belanaca. Ujednaciti masu, pa prelititi patišpanj. Posuti šarenim mrvicama.

Savet