

Krempita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **100 g** masti
- **6 kašika** šecera
- **1** jaje
- **1 dl** mleka
- **500 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Fil:

- **1 l** mleka
- **9 dl** vode
- **6** jaja
- **25 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **6 kašika** brašna
- **200 g** gustina
- **125 g** margarina

Priprema

Zamesiti testo od 100 g masti, 6 kašika šecera, 1 jaje, 1 dl mleka, 500 g brašna i 1/2 kesice praška za pecivo. Testo izraditi i ostaviti da stoji jedan sat na hladnom mestu. Podeliti testo na 2 dela i ispeci dve kore velicine 26x40 cm. Izbockati cackalicom razvaljanu koru i peci na 180 stepeni dok blago ne porumeni. Fil: U posudu staviti 9 dl mleka i 9 dl vode da vri. Umutiti 6 žumanaca sa 10 kašika šecera, 2 vanilin šecera, 6 kašika brašna,

200 g gustina i 1 dl mleka. Staviti ovo u vrelo mleko i kuvati. Kad se skuva dodati 125 g margarina da se istopi. Posebno umutiti 6 belanaca i 15 kašika šecera, dodati u vruć kuvani fil, mutiti varjačom, a ne mikserom da se masa sjedini. U pleh velicine kore staviti jednu koru preko vruć fil, pa drugu koru. Ostaviti da se ohladi i posuti sa šećerom u prahu.

Savet