Domaca krempita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**lisnatog testa
- **1 l**mleka
- **6**jaja
- **300 g**šecera
- **150 g**brašna
- **3**vanil šecera
- **100 g**cokolade

Priprema

Lisnato testo razvuci u velicinu tepsije. Viljuškom testo izbockati na nekoliko mesta. Peci koru na 200 stepeni oko 15 minuta.

Mikserom umutiti žumanca, šecer i vanil šecer. Postepeno dodavati 3 dl hladnog mleka. Dodati i brašno i dobro izmiksati kako bi se dobila ujednacena smesa. Ostatak mleka u odgovarajucoj šerpi staviti na šporhet da provri. Skinuti sa vatre i u vruce mleko dodati pripremljenu smesu. Šerpu vratiti na šporhet i kuvati fil do željene gustine.

Ulupati cvrst sneg od belanaca i umešati u fil dok je još vruc.

Pecenu koru iseci na kocke i poreati ih u kalup ili tepsiju, ukoliko nemate kalup. Filovati koru. Kada se fil malo stegne kolac posuti grubo narendanom cokoladom. Prijatno!

Savet