

# *Dekorissimo preporučuje*

## *Krempita*

Potrebno je:

Dekorissimo kalup 26cm

250g lisnatog testa

1,2l mleka

2x100g šećera

1 kesica vanilin šećera

1 kašika brašna

100g gustina

1 puding vanila

5 jaja

Priprema:

Lisnato testo podelite na dva dela i razvucite tanko, u oliku kalupa. Pažljivo prenesite testo u Dekorissimo kalup, pa izbockajte viljuškom. Pecite na 220C oko 15min, ili prema uputstvu proizvođača.

Fil:

Penasto umutite žumanca, šećer i vanilin šećer.

Dodajte 2dl mleka, zatim brašno, gustin i puding.

Dobro umutite. 1l mleka stavite da kuva, kada provri, smanjite vatru, pa postepeno sipajte smesu. Mešajte sve vreme dok se ne zgusne fil. U tako vreo fil

dodajte sneg od belanaca. Sneg ćete napraviti tako što ćete belanca umutiti u sneg, a onda dodati 100g šećera, pa dobro umutiti dok se šećer ne istopi.

U kalup u kom ste pekli kore, stavite jednu koru, preko sipajte fil, pa poklopite drugom korom. Pre nego sto poslužite pospite šećerom.

Prijatno!



*Dekorissimo*

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO