

## Neobiđna krempita

Dragi obođavaoci kremastih kolađiđta donosim Vam recept malo neobiđne krempite. Ispro



**1** <span style="font-weight: bold">Kora:

**2**

**3**

**4** U odgovarajuđtoј posudi umutiti ¼umanca, cijela jaja i ¼er u pjenastu masu. Zatim dodati ulje, mjeđavinu brađna, kakao, prađka za pecivo i umutiti mikserom.

**5**

**6**

**7** Tepsiju (25x30) nauljiti i posuti brađnom. Sipati u nju pripremljenu smjesu za koru i peđti u zagrijanoј rerni na 200C dok ne porumeni.

**8**

**9**

### Sastojci:

#### ZA KORU:

cijela jajeta 2

¼era 6 kađika

ulja 3 kađike

brađna 4 kađike

kakao 2 kađike

¼umanaca 7

prađak za pecivo 1

#### ZA FIL:

bjelanaca 7

¼era u prahu 12 kađika

¼era 6 kađika

mlijeka 8 dl

pudinga od vanilije 4

#### ZA GLAZURU:

okolade 100g

putera 50g

10

11

12 >Fil:

13

14

15 Umutiti bjelanca u Āvrst snijeg a zatim postepeno dodavati ĀjeĀter u prahu muteĀti sve dok se ĀjeĀter ne otopi.

16

17

18 Ājerpu sipati 6dl mlijeka, dodati ĀjeĀter i kuhati dok ne prokljuĀa. Posebno umutiti preostalo mlijeko sa pudingom od vanilije pa sipati u kluĀalo mlijeko i kuhati na umjerenoj temperaturi dok se ne zgusne.

19

20

21 K topao puding dodati Ājam od bjelanaca i polako promijeĀjati.

**22**

**23**

**24**

**25**

**26** Finalni postupak

**27**

**28**

**29** preko ohlaÄene kore u tepsiju sipati pripremljen fil i ostaviti da se stegne.

**30**

**31**

**32** posebno sjediniti izlomljenu Åokoladu i puter pa otopiti na pari i preliti preko stegnutog fila. SaÅekati da se glazura stegne a zatim krempitu isjeÅti na kocke.

**33**

**34**

**Napomena:**

