

Neobiđna krempita

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



1 Kora:

2

3

4 U odgovarajuđtoj posudi umutiti ¼umanca, cijela jaja i ¼er u pjenastu masu. Zatim dodati ulje, mjeavinu brađna, kakaoa, 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 zagrijanoj rerni na 200C dok ne porumeni.

8

9

Sastojci:

ZA KORU:

cijela jajeta 2

¼era 6 kađika

ulja 3 kađike

brađna 4 kađike

kakaoa 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 Å•vrst snijeg a zatim postepeno dodavati ÅijeÅžer u prahu muteÅžti sve dok se ÅijeÅžer ne otopi.

16

17

18 Åierpu sipati 6dl mlijeka, dodati ÅijeÅžer i kuhati dok ne prokljuÅ•a. Posebno umutiti preostalo mlijeko sa pudingom od vanilije pa sipati u kluÅ•alo mlijeko i kuhati na umjerenoj temperaturi dok se ne zgusne.

19

20

21 K topao puding dodati Åiam od bjelanaca i polako promijeÅžati.

22

23

24

25

26 Finalni postupak

27

28

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

30

31

32 posebno sjediniti izlomljenu čokoladu i puter pa otopiti na pari i preliti preko stegnuto g fila. Sačekati da se glazura stegne a zatim krempitu isjeći na kocke.

33

34

Napomena:

