

Neobiđna krempita

Dragi obođavaoci 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, 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 zagrijanoj 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:

