

Kremko



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7žumanca
- **200** gšecera u prahu
- **9** kašikavode
- **200** gbrašna
- 1prašak za pecivo
- **1** kašikakakaoa

Za fil I:

- **1** lvode
- **4** kesicevanilin pudinga
- **10** kašikašecera u prahu
- 2vanilin šecera

Za fil II:

- **7**belanaca
- **7** kašikašecera u prahu

Plus:

- par kašikadžema od kajsije
- **200** gšлага

- 2 dl kisele vode

Preparacija

Žumanca dobro umutiti sa šecerom, pa polako dodati vodu. U posebnoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, i polako dodati žutoj masi i još malo mešati mikserom. Smesu sipati u veliku tepsiju namazanu mašcu i posutu brašnom, pa peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Dok se kora peče, pripremimo filove. Belanca umutiti sa 7 kašika šecera u prahu u cvrsti sneg. Prašak za puding pomešamo sa malo vode i šecerom u prahu, da dobijemo glatku masu, a ostatak vode stavimo da se kuva. Kada vode prokljuca, sipamo puding u vodu i kuvamo dok ne dobijemo kremastu masu. U još topli puding dodamo sneg od belanca.

Gotovu koru izvadimo iz rerne, namažemo džemom, stavimo na nju žuti fil, i vratimo u rernu na 5 minuta, da bi se fil malo stvrdnuo.

Izvadimo kolac iz rerne, sacekamo dok se ohladi i na ohlaen kolac stavimo šlag.

Savet