

# **Diplomat krempita**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 7žumanaca
- **200** gšecera
- **9** kašikavode
- **180** gbrašna
- **2** kašikekakaoa

### **Za krem:**

- **4** dlmleka
- **6** dlvode
- **10** kašika šecera
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **2** kesicevanilin šecera
- **6**belanaca
- **5** kašikašecera

### **I još:**

- **3-4** kesicešlag pene

## **Priprema**

Žumanca dobro umutite sa šecerom, pa postepeno dodavati vodu. U posebnoj posudi pomešajte brašno, prašak

za pecivo i kakao, pa polako dodajte žutoj masi i sve dobro izmešajte. Smesu sipajte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite u zagrejanoj rerni na 150 C, oko 20 minuta.

Prašak za puding pomešajte sa malo vode, da se dobije glatka masa, a ostatak vode sa mlekom, šećerom i vanilom stavite da se kuva. Kada prokljuca, dodajte puding i kuvajte dok se ne dobije kremasta masa. U još topli puding dodajte cvrst sneg od belanaca umucenih sa 5 kašika šećera. Gotovu koru izvadite iz pleha i stavite na nju žut krem.

Preko žutog krema stavite umucen šlag. Dobro ohlaenu krempitu secite na željene kocke i služite.

## Savet