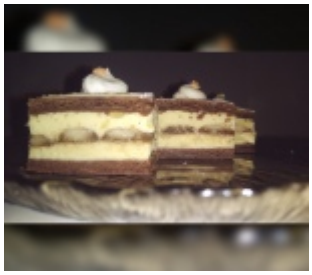
Hartányi krèmes - Maarska krempita



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- **2 kašike**meda
- **100 g**šecera
- **80 g**margarina
- **1 kašicice**sode bikarbone
- **2 kašicice**kakaoa
- **2**jajeta
- **350 g**brašna
- **1-2 kašike**mleka

Krem:

- **750 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **4 kašike**šecera
- **150 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanil šecera

I još:

- **1 duplo pakovanje**bebi piškota
- **1 dl**kafe
- **po ukusu**ruma

Priprema

Na pari otopimo med, šecer, margarin, sodu bikarbonu (ja sam koristila prašak za pecivo), kakao i jaja. Kada se sve lepo sjedini sklonimo sa vatre i umešamo brašno. Ukoliko je masa previše tvrda dodajte onu 1-2 kašike mleka, a ukoliko je premekana još malo brašna. Treba da napravite glatko testo. Testo podeliti na dva dela, razviti u koricu debljinje ~5mm i peci na poleini tepsije koju smo obložili papirom za pecenje (lakše ce vam biti ako kuglu testa stavite na poleinu tepsije i direktno tu razvijete koru oklagijom). Koru izbockati na par mesta viljuškom i peci oko 6 minuta u zagrejanoj rerni na 180°C. Kora ce biti mekana kad je izvadite, delovace kao da nije pecena, meutim stvrdnuce se kako se bude hladila.

Od 750 ml mleka odvojiti malo i razmutiti pudinge i 4 kašike šecera, ostatak staviti da provri. Kad provri uliti puding i mešati dok se ne zgusne. Bice dosta gust fil, ali tako treba. Kad se puding ohladio polako dodavati uz mucenje u penasto umucen margarin sa vanil šecerom i šecerom u prahu

Filovanje: Na prvu koru naneti polovinu fila, preko fila reati piškotice umocene u mešavinu kafe i ruma. Zatim na piškote nanosimo drugu polovinu fila i gore stavljamo drugu koricu. Blago pritisnemo. Pospemo šecerom u prahu (možete i topljenom cokoladom, slatkom pavlakom ili šlagom-ja sam jednom i tako pravila i super je). Prijatno! :)

Savet

Odlian kola! Svi su ga hvalili. Jako se lepo see, a tako je kremast i njam! :)