Diplomatska krempita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **7**žumanaca
- **8 kašika**šecera
- **9 kašika**vode
- **200 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa

Za fil:

- **4 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **12 kašika**šecera
- **1 l**vode
- **7**belanaca

Dekoracija:

- **400 ml**slatke pavlake
- **50 g**cokolade

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Žumanca penasto umutiti sa šecerom, dodati vodu, pa na kraju

umešati sjedinjene suve sastojke. Pripremljenu smesu sipate u duboku tepsiju, prethodno podmazanu i posutu brašnom, a potom koru peci na 160 stepeni oko 20 minuta.

Puding, 7 kašika šecera i vanilin šecer razmutiti s malo vode, tako da nema grudvice. Ostatak vode sipati u vecu šerpu, sacekati da provri, a zatim zakuvati puding u njoj. Belanca umutiti s preostalih 5 kašika šecera u cvrst šam, pa ga sjediniti s vrucim pudingom.

Koru izvaditi iz rerne, pa na vrelo testo sipati fil. Vratite pleh u rernu na 5 minuta, a nakon toga kolac ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku, namazati ohlaen kolac, pa sve posuti rendanom cokoladom.

Savet