

# Krempite

Contributed by Vanja  
Utorak, 20 Veljaèa 2007

## SASTOJCI

1 lisnato tijesto

1 l mlijeka

6 jaja

30 dkg šeèera

15 dkg braèna

1 vanilija

1 kesica želatine

Škrovanu okrenuti naopako, nije potrebno namastiti. Tijesto razvaljati na velièinu škrovanu te ga staviti na nju, pritom paziti da prelazi rubove i da su kantuni dobro uèvršteni. Zatim je dobro nabockati perunom i peæi na 200 dok ne dobije lijepu boju. Èim je kora ispeèena nožem (pilicom) odrezati višak tijesta. Isto napraviti sa drugom korom. Za kremu miksati žumanca, šeèer, vaniliju, braèno i oko 1 dl mlijeka. Ostatak mlijeka kuhati dok ne provrije. Želatinu namoèiti u hladnoj vodi. Od bjelanjaka stuèi snijeg. Kad je mlijeko zavrilo dodati smjesu od jaja i na laganoj vatri miješati dok se ne zgusne. Zatim dodati ocijeðenu želatinu i lagano promješati. Skiniti s vatre i polako umješati snijeg od bjelanaca. Na dno škrovanu staviti jednu koru te na nju istresti vrelu kremu i ostaviti da se ohladi. Drugu koru treba na stolu oprezno izrezati na velièine krempita te tako izrezane pravokutnike složiti na kremu. Posuti taub šeèerom. Krempite ostaviti preko noæi u frižideru a tada ih nožem izrezati po gornjoj kori.