

## KREMPITE SA ŠLAGOM

- 1 pakovanje lisnatog tijesta (dva lista lisnatog tijesta)
- 1,2 lit mlika
- 30 dkg cukra
- 15 dkg brašna
- 1 vanilija puding
- 3 vanilija šećera
- 8 jaja
- 2 vrećice želatine
- pola litre vrhnja za šlag

Lisnato tijesto razvaljam i ispečem dvije kore, svaku posebno, naravno. Prije nego što koru stavite peći nabockajte je penjurom (viljuškom) da se tijesto ne bi podiglo. Pecite ih na obrnutoj strani tepsije.

Vrećicu želatine prelijte sa 4 žlice vode.

Uzavrite 1,2 lit mlika. Puding, brašno, žumanca, 15 dkg cukra i vanilija šećer dobro izmiješajte, pa dodajte hladnog mlika toliko da vam smjesa bude tekuća (pazite da nema grudvica), te je lagano dodajte u kipuće mliko (ja miješam mikserom dok to dodajem, tada nema grudvica).

Bjelanjke dobro stucite pa dodajte 15 dkg cukra. Žutu kremu skinite s vatre, brzo umiješajte natopljenu želatinu i promiješajte dok se ona ne otopi (za to će trebati tek minut, dva jer se želatina topi u vrućoj smjesi) te u nju brzo dodajte istučene bjelanjke (radite to drvenom žlicom), te sve skupa izlijte u tepsiju na prvu koru i pažljivo poravnajte. Ohladite na sobnoj temperaturi.

Drugu vrećicu želatine prelijte sa četiri žlice hladne vode. Nakon deset minuta otopite je u jedan decilitar toplog mlijeka (mlijeko zagrijavate na vatri dok se želatina ne otopi, ne smije mlijeko zakipiti) pa otoplenu želatinu i mlijeko (pustite da se par minuta ohladi da ne bude prevruće) polagano ulijte u umućni šlag. Smjesu od šlaga stavite preko kreme od žumanaca pa poklopite drugom korom, izrežite i pospite sitnim cukrom.

**Htjela bih vam ponoviti par napomena koje su već spomenute u receptu, ali kako su izuzetno važne za ovaj recept ne škodi da još jednom ponovim:**

- 1. Tijesto se obvezno peče na obrnutoj strani tepsije**
- 2. Tijesto nabockajte penjurom prije pečenja**
- 3. Smjesu od žumanaca, vanilija pudinga i mlijeka polagano ulijte u prokuhano mlijeko i polako miješajte mikserom**
- 4. Bjelance obvezno u vruću smjesu dodajte drvenom žlicom**
- 5. Kremkite najprije ohladite na zraku, pa ih tek onda stavite u hladnjak**