

Francuska krempita

Krempita sa vanila i čokoladnim filom kojoj niko neće odoleti!

6 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 50 Min.



Sastojci:

Korice:

250 g lisnatog testa
100 g šećera u prahu

Vanila krem:

1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom vanile
2 kesice Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
300 ml mleka
100 ml slatke pavlake
50 g mleka u prahu
bobičasto voće po izboru

Čokoladni krem:

1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade
300 ml čokoladnog mleka
100 ml slatke pavlake

Dekoracija:

50 g lešnika
40 g čokolade rendane
20 g jagoda
20 g borovnica
20 g ribizli

Vruća krempita:

20 g Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
100 g šećera
300 ml mleka
5 ml Dr. Oetker Arome vanila
ostaci korica
ostaci voća
ostaci čokolade

1 Korice:

Rastanjiti lisnato testo na prah šećeru u površini velikog pleha. Posuti ravnomerno šećerom sa obe strane i peći 15 minuta na 180 C između dva pleha i dva pek papira, da ne naraste i da se karamelizuje.

2 Vanila krem:

Umutiti puding sa mlevenim vanila burbon šećerom i dve vrste mleka. Dodati umućenu slatku pavlaku.

3 Čokoladni krem:

Umutiti instant puding sa čokoladnim mlekom, dodati slatku pavlaku i nastaviti sa mućenjem.

4 Serviranje:

Iseći pečeno testo na pravougaonike 5x10 cm. Prvu krempitu ređati redosledom: testo, vanila krem, voće, kora, vanila krem, voće. Drugu krempitu ređati redosledom: testo, čoko krem, rendana čokolada, lešnici, zatim testo, čokoladni krem, lešnici i rendana čokolada.

5 Vruća krempita:

Za vruću krempitu skuvati puding u mleku po uputstvu, dodati šećer i aromu vanile. Redati u staklenu čašu ostatke korica, pudinga, voća, pa pudinga i čokolade.